



Fabiolas

Ingrediente

250 g de harina de trigo

150 g de azúcar

150 ml de aceite de
oliva virgen extra

3 huevos

1 cdta. de levadura
(polvo de hornear)

Ralladura de un limón o
naranja

Azúcar glas para decorar

Preparación

Precalienta el horno a 180 °C y forra una bandeja con papel vegetal.

Bate los huevos con el azúcar hasta que la mezcla esté espumosa y pálida. Añade el aceite poco a poco sin dejar de batir. Incorpora la ralladura de limón o naranja, si se desea.

Tamiza la harina con la levadura y añádela poco a poco a la mezcla, integrando con movimientos envolventes hasta obtener una masa homogénea y algo pegajosa.

Con dos cucharas o las manos enharinadas, forma bolitas del tamaño de una nuez y colócalas en la bandeja, separadas entre sí.

Hornea 12-15 minutos, hasta que estén ligeramente doradas por los bordes pero suaves por dentro. Deja enfriar sobre una rejilla.

Cuando estén frías, espolvorea con azúcar glas.

