

SENYORETS

INGREDIENTS:

- 2 ous (blancs pujats)
- 150 g de saïm
- 200 g de sucre
- 50 cl de suc de taronja
- 100 cl d'oli suau
- La farina que es begui (aproximadament 750)

PREPARACIÓ:

Mesclam el saïm amb els vermells d'ous, el sucre, el suc de taronja i oli. Llavors anam afegint el blanc d'ou pujat, i una vegada mesclat tot anam afegint la farina que es begui.

Quan tenguis la pasta feta, l'estiram amb una aprimadora fins que sigui ben fineta. Amb motlles de senyorets anam marcant la pasta.

Els deixam dins una llauna de forn, i amb el forn calent els ficam a temperatura de 170 graus. Amb 20 minuts estarán cuits.