

CRESPELLS

1KG HARINA
300 GR MANTECA
4 YEMAS DE HUEVO
1 TAZA (MEDIDA CAFÉ) ACEITE
1 TAZA (CAFÉ) DE ZUMO DE NARANJA
1 TAZA (CAFÉ) DE AGUA
300 GR DE AZÚCAR



Elaboración

Mezclamos en este orden: Azúcar, huevos, manteca, líquidos y por último la harina tamizada. Pueden ir mezclando los ingredientes los peques, así tocan, experimentan...

Después de que ellos se hayan "manchado" las manos, le doy un par de vueltas hasta formar una bola consistente. Divido la masa en 2 y aplano. Los crespells no son como galletas, son más gorditos, así que intentad no aplanar mucho y que os quede como un dedo de gordo.

Ahora es momento de que los peques pongan a prueba su imaginación, ya os digo yo que su cabeza no hay espacio para formas tradicionales.

Cuando tengáis las formas hechas es el momento de hornear a 180° durante 15 minutos aprox. Tienen que quedar doraditos.