

## Ingredientes

Huevo: 6

Leche: 100ml

Harina de trigo: 250g

Levadura química: 20g

, , , , , , ,

Azúcar: 250g

Aceite de girasol: 180g

Harina de arroz: 125g

Limón: 1

## Instrucciones

- Batir con varillas eléctricas 3 huevos, 3 yemas de huevo y el azúcar hasta doblar en tamaño
- Añadir la leche y el aceite poco a poco e integrar
- Tamizar las harinas y la levadura e integrar, junto a la peladura de limón, utilizando una lengua, haciendo movimientos envolventes
- Poner la masa en moldes
- La forma tradicional es hacer unos "moldes" con papel de horno en forma de circunferencia, de forma que el resultado sea como un "panettone" pequeño (mejor buscar en google cómo es)
- Hornear a 180°C hasta que puedas clavar un palillo y que salga limpio