

LAS MEDIAS NOCHES DE LOS RUFETE

- vaso y medio de leche fría
- medio vaso de aceite de oliva
- medio vaso de azúcar
- 2 huevos
- harina (la que pida hasta una masa suave, aprox. 800 gr)
- 25 gr de levadura de panadería
- una cucharadita de sal.

Mezclar todos los ingredientes, primero con batidora, luego con una cuchara y finalmente con la mano.

Reposar unas horas (mejor toda la noche), tapada la masa con un paño húmedo y en un recipiente grande porque crece mucho.

Poner el horno a calentar a 180° C (parte superior e inferior).

Poner un papel de aluminio en la bandeja del horno y echar unas gotas de aceite por encima.

Hacer bollitos pequeños con la masa, colocar sobre la bandeja y dejar reposar.

Pintar la superficie con clara de huevo batida.

Hornear de 10 a 15 minutos.