

Nevaditos

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Kilicamen

INGREDIENTES

0

750 gr	Manteca de cerdo — a temperatura ambiente
1,25 kg	Harina repostería
1 cucharadita/s	Sal
250 ml	Vino blanco — (1 vaso)
1	Ralladura limón — mediano-grande

ELABORACIÓN

De Nana. Foto Kilicamen

Se junta el vino con la manteca y se bate bien. Se echa la harina y se mezcla bien y se deja en la nevera medio día.

Se le da la forma que se quiera y se mete al horno con el calor abajo 180° durante unos 10 o 15 mn.

Luego gratinar un poquito hasta que empiecen a coger color.

Se sacan y se pasa por azúcar glass (se rebozan)

NOTA de Kilicamen

250 g. de manteca.

410 g. de harina

¼ de cucharadita de sal

ralladura de limón

80 ml. de vino blanco

Salieron 40. ¡Muy ricos!

MUY PARECIDOS A LOS DE "REGLERO"