

# Nevaditos

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |  
Dificultad:

## 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"