

NEVADITOS

Ingredientes

200 gr de manteca de cerdo
500 gr de harina
125 ml de vino blanco
1/2 cucharadita de sal
Azucar glas

Preparación

Precalentar el horno a 180°

Echar la manteca en el vaso y poner 3 minutos 60° velocidad 1 (para que se deshaga)

Incorporar el resto de los ingredientes y mezclar 20 segundos velocidad 6

Entre dos hojas de papel de hornear estirar la masa y hacer porciones con el cubilete

Hornear a 180° hasta que esten algo doraditos (no pongo cuanto tiempo en el horno porque eso depende de cada uno, yo los tuve algo mas de media hora)

Una vez fuera del horno y aun calientes rebozarlos de azucar glas y dejarlos enfriar sobre una rejilla.

A mi me salieron como unas 35 unidades.