



Nevaditos de Navidad

Descripción



Una receta típica de las fiestas navideñas, se elaboran con harina y manteca de cerdo y se caracterizan por estar cubiertos de azúcar glas.

He de decir que he utilizado la mitad de ingredientes de la receta original.

Ingredientes: (Según tamaño salen unas 45 unidades).

- 250 gr de harina.
- 100 gr de manteca de cerdo.
- 50 ml de vino blanco. El que os guste.
- 1 pizca de sal.
- Azúcar glas para decorar. Una cantidad generosa.

Preparación:

Forramos una bandeja de horno con papel de hornear, reservamos.

En un cazo ponemos a fuego lento la manteca de cerdo, removemos hasta que esté totalmente derretida. Reservamos.



En un bol echamos la harina y la sal, removemos bien y vertemos el vino blanco.



default watermark

Mezclamos todo bien y aÃ±adimos la manteca de cerdo derretida. Revolvemos bien hasta obtener una masa homogÃ©nea.



Colocamos la masa en una superficie lisa y enharinada, amasamos hasta conseguir una masa fácilmente moldeable y brillante.



default watermark

Extendemos la masa con ayuda de un rodillo hasta que tenga un grosor de 1 cm.



Cortamos pequeñas porciones con un cortapastas, un cuchillo, dando la forma deseada (estrella, corazón, flor !). **He hecho porciones peque itas, que sean como   bocaditos  .**

Precalentamos el horno a 180  C, calor arriba y abajo.

Vamos colocando las porciones sobre el papel de hornear de la bandeja y horneamos a 180  C, calor arriba y abajo durante 35-40 minutos, hasta que est  n bien dorados.



Para asegurarnos de que est  n bien horneados, sacamos uno, lo rompemos por la mitad y veremos si está correctamente cocido.

Sacamos del horno, dejamos enfriar y espolvoreamos generosamente con azúcar glas.

   Apetitosos verdad?



default watermark

Consejo: Seremos generosos con el azúcar glas, puesto que la masa no lleva nada de azúcar. Serán una buena idea para llevar como regalo si nos invitan a comer o cenar en Navidad. Los podemos presentar en una caja personalizada o envueltos en papel como si fueran caramelos.

Síguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

diciembre 1, 2017

Autor

admin

default watermark