NEVADITOS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: GEMINIS 55 **Recetizador:** Mari Nieves Gó



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

AQUI OS PRESENTO, UNOS RIQUISIMOS NEVADITOS, PARA ACOMPAÑAR EN UN DESAYUNO O MERIENDA.

Ingredientes para 8 personas :

- 250 GRMOS. de HARINA
- 100 GRMOS. de MANTECA DE CERDO
- 3 O 4- CUCHARADAS de VINO BLANCO
- 1-CUCHARADA de AZUCAR
- 1-PIZCA de SAL
- LA NECESARIA PARA REBOZARLOS de AZUCAR GLASS

Preparación:

Paso 1

PRIMERAMENTE, PRECALENTAMOS EL HORNO A 180ºC . EN UN BOL, BATIMOS LA MANTECA DE CERDO,QUE TIENE QUE ESTAR A PUNTO DE POMADA, CON EL AZUCAR Y LA SAL. CUANDO ESTO ESTE BIEN UNIDO, AÑADIMOS EL VINO BLANCO, POCO A POCO, Y SEGUIMOS BATIENDO, PARA UNIRLO TAMBIEN. SEGUIDAMENTE, VAMOS AÑADIENDO HARINA, POCO A POCO, Y VAMOS UNIENDO LA MASA. CUANDO ESTE HECHA, Y HAYAMOS AÑADIDO TODA LA HARINA, Y QUE NO SE NOS PEGA A LAS MANOS, LA COLOCAMOS EN UN PLATO , LA TAPAMOS CON FILM TRANSPARENTE, Y LA METEMOS EN LA NEVERA DURANTE 10 MINUTOS. PASADOS ESTOS, LA SACAMOS, TOMAMOS PORCIONES, Y CON UN CORTAPASTAS VAMOS HACIENDO LAS FORMAS. SEGUIDAMENTE, LAS VAMOS COLOCANDO SOBRE PAPEL DE HORNO EN UNA BANDEJA, Y LAS METEMOS EN EL HORNO A 180ºC, DURANTE 20-25 MINUTOS. A CONTINUACION, SACAMOS LOS NEVADITOS, Y EN CALIENTE, O EN TEMPLADO, LOS VAMOS REBOZANDO EN AZUCAR GLASS, ESPERAMOS QUE ENFRIEN Y LOS GUARDAMOS EN CAJAS METALICAS.