

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Me pirran.

Ingredientes para 6 personas :

- 100 g. de Manteca de cerdo
- 220 g. de Harina de repostería
- 60 ml. de Vino blanco
- 50 g. de Azúcar
- decorar de Azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Mezcla la manteca de cerdo a temperatura ambiente con la harina y el azúcar. Mientras remueves con una espátula y la abuela corta el turrón, ve añadiendo el vino blanco, poco a poco, hasta formar una masa blanda. Haz una bola con ella y la envuélvela con film transparente, la dejamos reposar durante dos horas en la nevera; el tiempo perfecto para cantar todo el repertorio de villancicos tradicionales que te descargues de internet. Cántalos con tu abuela, sí. Precalienta el horno a 180 grados, con calor arriba y abajo. Estiramos la masa entre dos papeles de horno dejándola gruesa, como de doce milímetros de grosor aproximadamente, ayúdate con el rodillo si quieres. Pon una hoja de papel de horno en una bandeja y ve cortando con un vaso o algo redondo los nevaditos, pasándolos con una espátula a la bandeja. Hornea media hora o hasta que los veas cocidos. Retiramos y dejamos enfriar encima de la placa. Una vez fríos los espolvoreamos con abundante azúcar glas, que por algo se llaman nevaditos.