

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 800 g de harina
- 1 taza de manteca de cerdo
- La ralladura de medio limón
- La ralladura de media naranja
- 50 dl de vino blanco
- 250 g de azúcar glas
- 1 pizca de sal

Preparación:

Paso 1

Calentar la manteca de cerdo en un recipiente y mezclar con una parte del azúcar, reservando el resto. Incorporar la harina y mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa. Añadir a la masa, el vino y la

sal junto con la ralladura de limón y naranja. Amasar hasta que quede suelta para poder formar bolas de tamaño medio. Mientras se calienta el horno, engrasar con aceite la placa. Colocar en ella las bolas e ir aplastándolas ligeramente con la mano. Espolvorear por encima harina y meter al horno. Dejar hornear a alta temperatura durante 20 minutos, retirar y glasear con el azúcar restante.