

Creador: Monónimo **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Si quieres puedes sustituir la manteca por aceite pero no es lo mismo, no quedaran tan hojaldradas

Descripción:

Son muy ricas, las medidas son: el doble de la manteca diluida que de vino y harina la que admita

Ingredientes para 8 personas :

- 2 vasitos de Manteca cerdo iberica del pozo
- 1 vasito de Vino blanco
- la que admita de Harina
- 1 pellizco de sal
- Azúcar Glass

Preparación:

Paso 1

Lo primero medimos más o menos un vasito de vino, diluimos la manteca y ponemos el doble que de vino, un pellizco de sal y ahora solo falta ir añadiendo harina hasta que quede una masa que se pueda manipular, cuando la tenga métela un buen rato en la nevera, so pondrá más dura y te será más fácil darles forma. Saca la masa de la nevera, estírala con el rodillo no muy finita y metelas en el horno a unos 170° sobre 20' más o menos. No me resulta fácil decirte cuanto tiempo, son unas pastas que no deben tomar calor, que quedan hojaldradas...si te parece, saca una y abrela(cuidado, como llevan manteca queman muchísimo). Espolvorealas abundantemente con azúcar, recuerda que dentro de la masa no llevan nada