



INGREDIENTES

120 gr. de manteca de cerdo (a temperatura ambiente).

1 Cucharadita de aceite de oliva.

75 gr. de vino blanco (solera).

45 gr. de azúcar.

1 Pizca de sal.

330 gr. de harina de trigo.

Azúcar glas (para espolvorear).

NEVADITOS

- Introducimos en la jarra de nuestra *Mastermix* todos los ingredientes por el orden que marca la receta (menos el azúcar glas). Programamos **10 segundos – Velocidad 6**.
- Sacamos la masa haciendo una especie de rulo. Envolvemos en film transparente y dejamos que repose en el frigorífico 20 minutos.
- Pre calentamos el horno a 170 °C de temperatura.
- Colocamos la masa entre dos láminas de film transparente, pasamos el rodillo suavemente (que la masa nos quede un poco gruesa). Cortamos con un cortapasta redondo y vamos colocando sobre la bandeja de horno, cubierta con papel sulfurizado.
- Introducimos en el horno durante 30 minutos.
- Dejamos enfriar y espolvoreamos con abundante azúcar glas.

