

Ingredientes

150g de manteca de porco

250g de fariña

50ml de viño branco

Un chusco de sal

Unha culleriña de vainilla

Azucres para decorar

Utensilios

Un cazo

Unha cunca

Bandexa para decorar

Necesidade de ayuda si

Dificultade fácil

Unidades 20 ou 34

Unha culler

Un rolete

Unha espatula

Papel vexetal

Y por último un cortapastas

Elaboración

1) Para comezar temos que derreter a manteiga nun cazo ou nunha microondas

2) mentres tanto, mesturamos a fariña, a vainilla, o viño e un chusco de sal

3) a seguir, agregamos a manteca e mesturamos ben.

4) amasamos até formar unha masa lisa e homogénea

5) con acuda dun rolete estiramos a masa e damoslle forma a os nosos vados co cortapastas. colocámoslos sobre a Bandexa de formón cuberta con papel vexetal.

6)enforamos a 180c de e estar precente en calor Aruba e abixo co ventilador durante 30 ou 35 m ate estea douradiños.

7)empoamos con Azucre glas e deixamos arefiriar..

8)servimos nun Prato ou barndexa exa estaria