



<https://www.mepillasquisando.com>



1204 – SEQUILLOS MONACALES



INGREDIENTES:

125 gr. de Manteca de Cerdo.
125 gr. de Azúcar.
2 Copitas de Vino blanco.
2 Copitas de Aguardiente (anis).
500 gr. de Harina.
1 Poco de Canela.
Azúcar glas.

ELABORACIÓN:

Batimos la manteca hasta que quede bien disuelta. Sin dejar de batir, se van añadiendo muy lentamente el vino, el aguardiente y el azúcar. Se agregan la harina y la canela hasta formar una pasta blanda. Se extiende la masa con el rodillo y se corta con un molde formando galletas gruesas y pequeñas. Se meten en el horno. Una vez doradas se sacan y se espolvorean con azúcar glas.

FACEBOOK: Cocina Española Casera