



<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**