



Ingredientes:

- 600 gr de harina
- 400 gr de manteca de cerdo
- 105 gr de vino blanco
- 100 gr de azúcar
- azúcar glass para espolvorear

Preparación:

Derretimos la manteca y dejamos que se temple.

Una vez que ha enfriado, ponemos todos los ingredientes en un bol y amasamos.

Refrigerar la masa en el frigorífico una hora. Sacar y estirar, dándole un grosor de 1,5-2 centímetros.

Cortar con el cortapastas elegido y colocar en la bandeja del horno sobre papel de hornear.

Hornear a 170° durante 40 minutos. Dejar enfriar y espolvorear con azúcar glass.

[conlaszarpasenlamasa](#)