



TOLEDANAS

~receta tradicional~

Ingredientes (para 18 unidades):

- 165 gr de manteca de cerdo
- 125 ml de aceite de girasol (frito y frío)
- 125 ml de vino blanco
- 2 cucharadita de canela
 - 60 gr de azúcar
 - 500 gr de harina
- 1/2 bote de cabello de ángel
 - almendra granillo
- 1 huevo batido para pintar

Preparación:

En un cazo ponemos la manteca junto con el aceite, el vino, la canela y el azúcar.

Cuando hierva añadimos de golpe la harina y removemos hasta que la masa se desprenda de las paredes del cazo (como la pasta choux).

Dejar enfriar tapado con papel film.

Estirar entre dos láminas de papel de hornear y con la ayuda de un vaso o un cortapasta redondos hacer círculos.

Rellenar con una cucharadita de cabello de ángel.

Cerrar, pintar con huevo batido y espolvorear con almendra granillo.

Hornear a 180° durante 25-30 minutos.

Con las zarpas en la masa

