

REPOSTERÍA

NIÑOS ENVUELTOS

INGREDIENTES:

MASA

- 1/ 2 kg. de manteca
- 1/ 2 kg. de azúcar
- 1 vaso pequeño de vino Jerez
- 4 yemas y una clara de huevo

- 1 1/4 kg. de Harina
- Ralladura de Limón

RELLENO

- Dulce de yema
- Cabello de Ángel.
- Dulce de Boniato, a gusto

Mezclar la manteca con el vino, a continuación agregar el azúcar, los huevos y por último la harina con la ralladura de limón.

Para hacer los niños envueltos, hay que cortar la masa en forma de triángulo, y una vez rellenos del dulce que nos guste, enrollar por la parte más ancha del triángulo y acabar por el pico.

Colocar en llanda de horno y cocer.



Receta de:
Manuela Ramón García