

## **NEVADITOS BAJOS EN PROTEÍNAS**

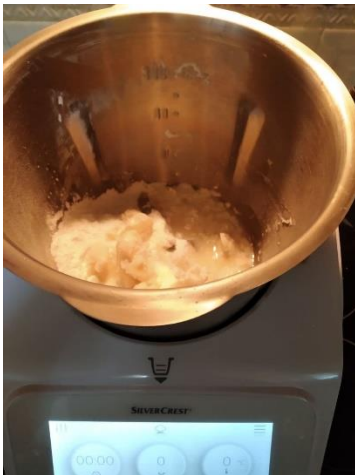
### **INGREDIENTES:**

- 250 gramos de harina apteica (LOPROFIN)
- 100 gramos de manteca de cerdo (a temperatura ambiente)
- 60 gramos de vino blanco
- 1 pizca de sal
- 25 gramos de azúcar
- Azúcar glass (para decorar)



### **PREPARACION:**

1º Mezclamos y amasamos todos los ingredientes, excepto el azúcar glass) (en mi caso he usado un robot de cocina para amasar la mezcla).



2º Con la mezcla resultante hacemos una bolita y la envolvemos en film



3º La dejamos reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos (mejor si es 1 hora)

4º Pasado ese tiempo sacamos la masa de la nevera, le quitamos el film, y con un rodillo estiramos la masa, no tiene que quedar muy fina (aproximadamente de 1 cm y medio)



5º Con un cortapastas o similar, le damos forma a nuestros nevaditos (en mi caso hemos usado uno en forma de gato)



6º Precalentamos el horno a 170 grados, con calor arriba y abajo

7º En una bandeja de horno, con papel de hornear, vamos colocando nuestros nevaditos.



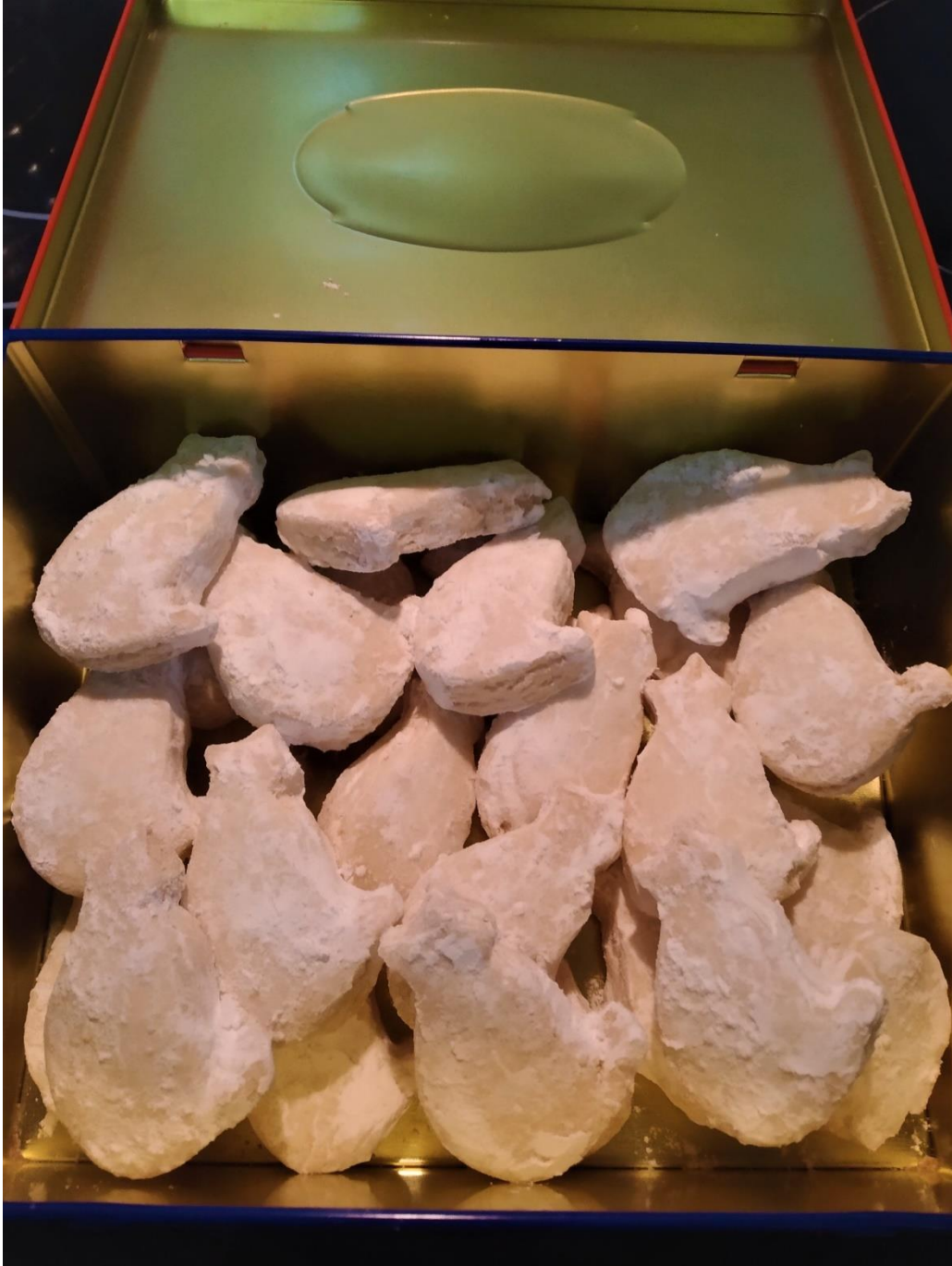
8º Colocamos la bandeja en la altura media-baja del horno, y horneamos 25-30 minutos, hasta que estén un poco dorados (no demasiado).

9º Pasado este tiempo, los sacamos y dejamos enfriar.



10º Cuando ya estén fríos, los decoramos con el azúcar glass.

¡Y este es el resultado!



**BUENIIISIIMOS!!!!!!!**