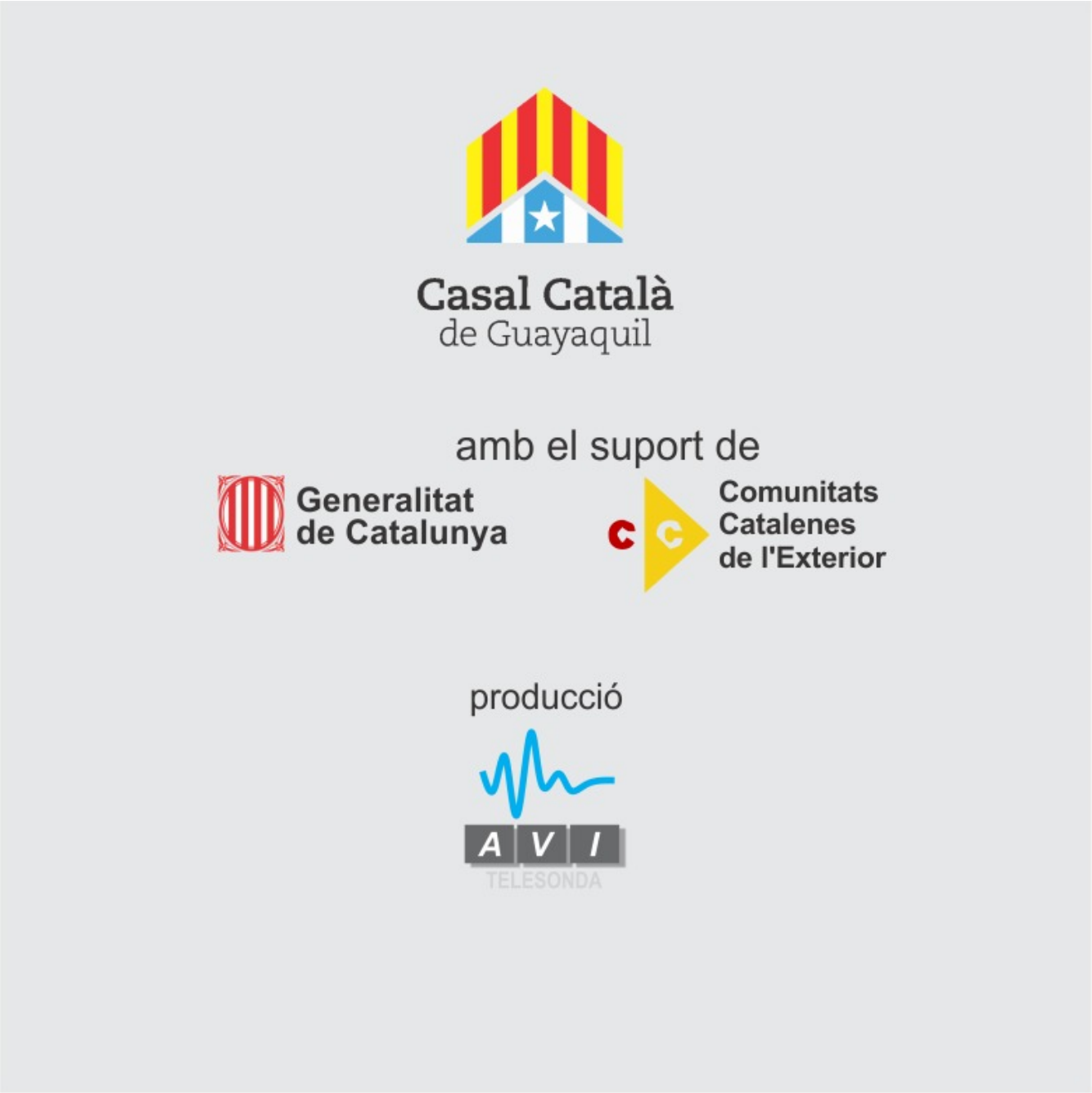
Ingredients:

- 150g farina tamisada
- 65g sucre morena
- 100g ametlles
- ratlladura d'una llimona
- 5g pols de coure
- pessic de sal
- Canyella molta
- 2 ous
- oli

Para elaborarlos se necesita harina, azúcar almendras enteras, huevo. Son opcionales ingredientes la piel de limón y la canela. Se mezclan todos los ingredientes descritos y se hace una o varias tiras con la masa. Dichas tiras tienen que medir 1 cm de alto por 3 cm de ancho aproximadamente. Seguidamente se pintan con huevo y se hornean unos 30 minutos, entonces se sacan las tiras y se cortan los carquiñoles con un grosor de 1 cm aproximadamente. Se introducen al horno unos 10 minutos aproximadamente más y ya están listos. Hay que esperar a que enfríen para degustarlos.

{youtube}Eo0QlcZoZsE{/youtube}


Casal Català
de Guayaquil
amb el suport de
Generalitat
de Catalunya
Comunitats
Catalenes
de l'Exterior
producció
A V I
TELESONDA

retransmet

RÀDIO RAB AMÈRICA BARCELONA

amb la col·laboració de

DE LAS MANOS HANDMADE

BARTUS

Antiguo dulce catalán con história medieval
Feliz día de la Madres
Carquinyolis
Nieves Tuset
Cuina i Xat
cuina mediterranea
Casal Català de Guayaquil
Radio/TV
Premier
2020.05.10
Domingo
11:30 hora Ecuador