Escrito por Nieves Tuset
Domingo, 10 de Mayo de 2020 00:00



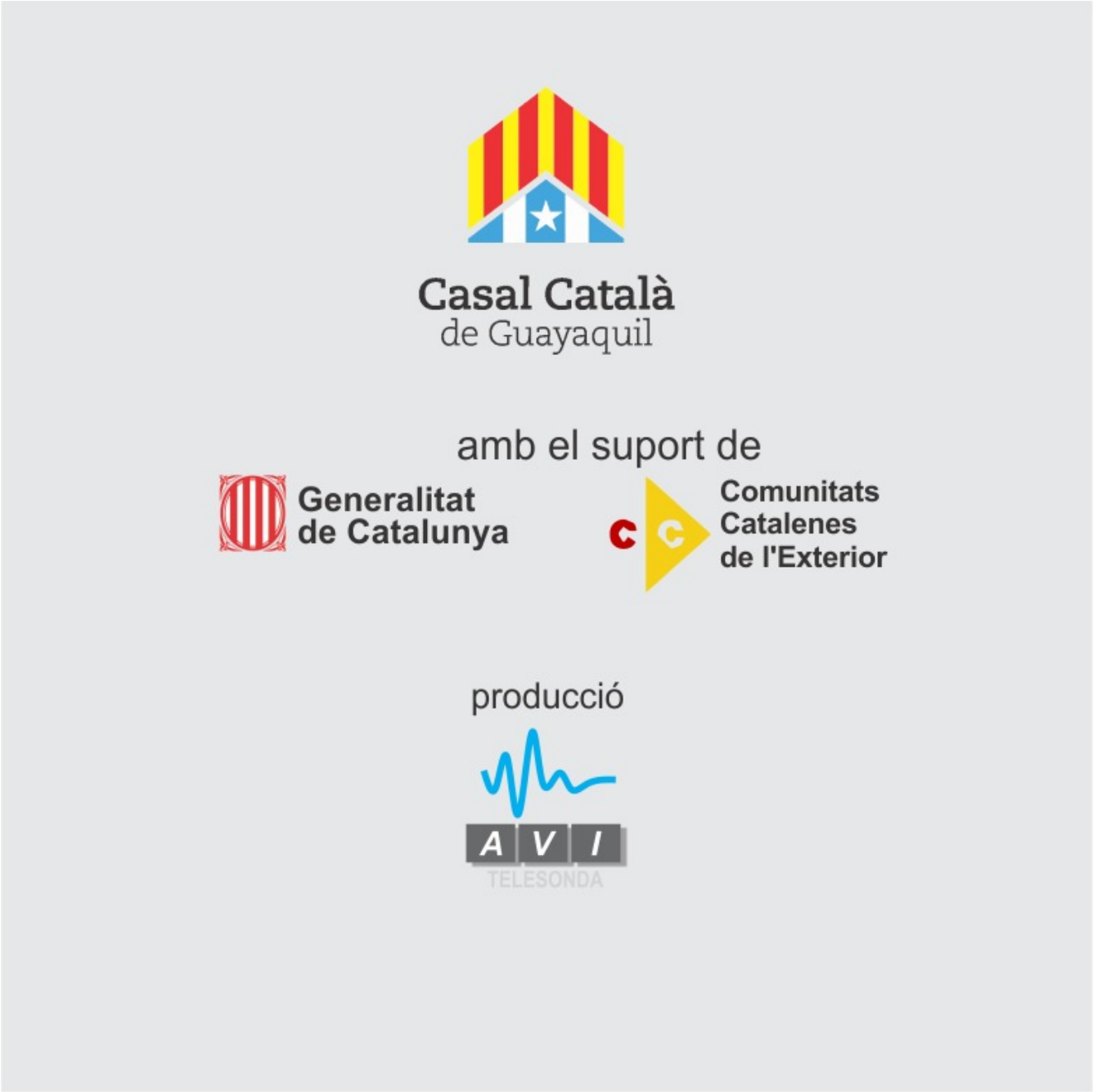
Ingredients:

- 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}Eo0QIcZoZsE{/youtube}




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

retransmet



amb la col·laboració de





Escrito por Nieves Tuset
Domingo, 10 de Mayo de 2020 00:00

