

# ROSQUILLAS DO ENTROIDO PARA OS MÁIS PEQUENOS

## INGREDIENTES:

- 150 g. de fariña
- 125 g. de azucre glas
- 125 g. manteiga
- 25 g. de mel
- 1 cdña (???) de vainilla ou azucre de vainilla
- 1 ovo
- 1cullerada de fideos de cores



## PREPARACIÓN:

Nun bol grande poñemos a manteiga a punto de pomada, incorporamos o mel e mesturamos moi ben. Engadimos o azucre glas e o de vainilla (ou a esencia) e un ovo mesturando enerxicamente. Logo engadimos a fariña e os fideos, removemos cunha culler de pau ou espátula. Cubrimos a masa cun pano limpo e refrixeramos durante un par de horas ou metémola media hora no conxelador. Cando xa estea máis ou menos endurecida, empoamos unha superficie lisa cun pouco de fariña, facemos boliñas do tamaño dunha améndoa coa masa. Colocamos as bolas en papel de forno sobre a bandexa e metémolas durante 12-13 minutos a 130°, que queden douradas pero non torradas. Deixar arrefriar e listas para os máis larpeiros.

