

Creador: karmela



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

se trocea la longaniza unos 12 trozos y se frie. Para la masa se mezcla el vaso de vino, aceite, la pizca de sal y el sobre de levadura se prepara la masa (puede que admita algo más de harina) se van haciendo bolas con la masa se estenden con el rodillo y envuelves la longaniza y haces como si fueran albondigas las estienes en la bandeja del horno (papel de horno) y las pintas con huevo batido y 40 minutos en el horno a temperatura media 180 grados

Ingredientes para 4 personas :

- 1 longaniza fresca
- 500 gramos de harina de repostería
- 1 sobre de levadura
- medio vaso de vino blanco
- 1 pizca de sal, una pizca de orégano.
- medio vaso de aceite
- 1 huevo

Preparación:

Paso 1

si no las quieres hacer redondas puedes hacerlas cuadradas, alargadas al gusto de cada cual