

LA HISTORIA DEL CERDO



S8
T1-4
L1



¿Necesitas un poco de suerte en tu largo viaje? ¡Haz estos cerdos de la buena suerte!

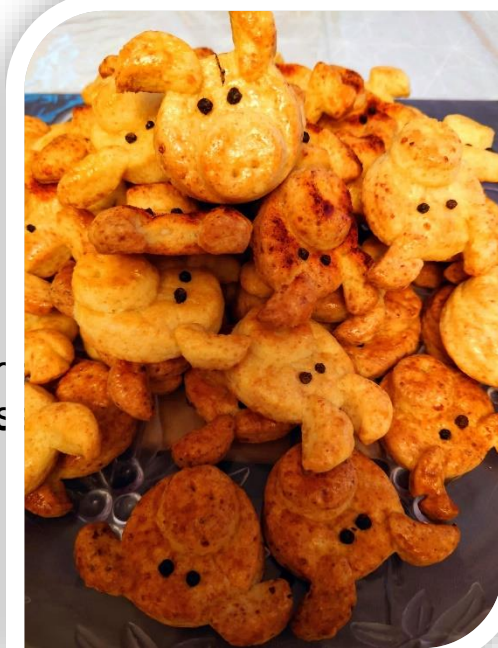
Ingredientes

Para la masa

- 30 dkg de [harina](#)
- 25 dkg de margarina
- 25 dkg de quark de vaca
- 5 dkg de queso rallado
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharadita de [polvo de hornear](#)
- 1 cucharada de grasa para la s

En la parte superior

- 1 huevo
- pimienta negra



Receta

1. Amasar los ingredientes en un bol.
2. Extienda la masa con un grosor de unos 3-4 mm.
3. Recorta primero círculos grandes y colócalos en una bandeja de horno engrasada y enharinada. Recorta pequeños círculos y colócalos encima de los grandes para formar una nariz.
4. Haz las orejas con círculos pequeños cortándolos por la mitad.
5. Unte los discos con un huevo entero batido, presione 2 granos de pimienta en la masa para hacer los ojos y haga 2 agujeros en la nariz con la punta de un palillo.
6. Esta cantidad de ingredientes hará 2 bandejas llenas de galletas. Hornea los cerditos hasta que estén hechos.
 - Temperatura de cocción: 180 °C
 - Tiempo de cocción: 25 minutos