



Antiguo dulce
catalán con
historia
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

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

Carquinyolis - Casal Català de Guayaquil

Escrit per Nieves Tuset

diumenge, 10 de maig de 2020 00:00 - Darrera actualització divendres, 14 d'agost de 2020 15:03

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 carquiñoses 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



amb la col·laboració de





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