



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

Escrito por Nieves Tuset

Domingo, 10 de Mayo de 2020 00:00 - Última actualización Viernes, 14 de Agosto 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 carquiñosles 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
història
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