

Salchichitas con azúcar negra



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/salchichitas-con-azucar-negra>

Preparación

Precale el horno a 175° C. Cortar el tocino en tres partes y envolver cada tira en torno a una salchicha pequeña. Coloque las salchichas envueltas en los pinchos de madera, puede colocar varios en un pincho. Coloque los pinchos en una bandeja de horno y espolvoree generosamente con azúcar negra. Hornee hasta que el tocino esté crujiente y el azúcar negra se haya derretido.



Ingredientes

- 500 grs. Tocino - Panceta
- 16 Salchichas de copetín (pequeñas)
- 1 taza de Azúcar negra

Categorías

Todo el año, Rápida, Aperitivo