Cuadrados de Avellana



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Azucar: 200 Gramos
Harina Leudante: 300 Gramos
Sal: 1 Pizca
Yemas: 2 Unidades
Mantequilla: 230 Gramos

Relleno y de coloración

Cacao en Polvo: c/n
Pasta de avellanas: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar manteequilla blanda con azúcar hasta cremar.
- Agregar yemas, pizca de sal y *harina leudante*, unir hasta formar un bollo
- Dividir en 2 partes iguales para la base y la cubierta
- Dejar enfriar en la heladera hasta que tome cuerpo
- Precalentar el horno 160° C.
- Rallar el primer bollo de masa y acomodar en una placa con papel *manteca* sin manipular mucho las hebras
- Colocar pasta de avellanas para rellenar
- Rallar el segundo bollo y cubrir
- Llevar al horno unos 40 minutos
- Espolvorear con cacao

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cuadrados-de-avellana