

Cuadrados de Avellana

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Masa

Azúcar: 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 mantequilla 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>