

Dalmitas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para la cubierta

Miel: 100 gr

Frutos secos: 200 gr

Manteca: 50 gr

Arándanos Secos: 50 gr

para la masa

Manteca: 100 gr

Sal:

Agua: 3 Cucharadas

Harina 0000: 250 gr

Huevo: 1

Preparación de la Receta

Para la masa

- Mezclar la *harina* con la sal
- Agregar la *manteca* fría en cubos e integrar sin amasar
- Incorporar el *huevo* y, si es necesario, agregar el agua hasta formar una masa maleable.
- Formar un bollo, envolverlo en papel film y llevar a la heladera durante 30 minutos.
- Estirar la masa y cubrir el molde
- Cocinar en horno precalentado a 180 °C hasta que esté dorada
- Reservar.

Para la cubierta

- Calentar la miel con la *manteca* hasta alcanzar los 118 °C
- Retirar del fuego, agregar los frutos secos y los *arándanos*
- Distribuir sobre la masa cocida.

- Dejar enfriar y cortar en cuadrados o rectángulos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/dalmitas>