Dedos de Novia

Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Mantequilla clarificada caliente: 1 ta
Pasta filo: 1 Paquete
Nuez molida: 1 ta
Azucar: 5 cdas

Preparación de la Receta

- Mezclar nuez molida con azúcar, reservar
- Extender la pasta filo, barnizar con *mantequilla* una orilla, colocar sobre la *mantequilla* la mezcla de nuez con azúcar y enrollar, antes de cerrar colocar otro poco de *mantequilla* para evitar que se abra
- Cortar del tamaño deseado y colocar en un refractario
- Bañar los dedos de novia con la *mantequilla* restante.
- Hornear a 180ºC durante 20 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dedos-de-novia