

# 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 180°C durante 20 minutos.

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