Hojaldres de Almendra y Miel



Ingredientes

Almendras molidas: 250 g
Agua de Rosas: 2 cdas
Miel: 2 chorros
Canela: 1 cdita.
Azúcar Glas: 100 g
Mantequilla: 60 g
Pasta filo: Cantidad deseada
Sésamo: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Cortar la pasta filo en tiras horizontales y anchas.
- En un tazón, colocar las almendras trituradas y añadir el azúcar glas, el *sésamo* y la miel
- Incorporar también la canela y un chorro de agua de rosas.
- Mezclar con las manos para combinar bien todos los ingredientes y formar la masa.
- En una olla pequeña, poner la *mantequilla* a derretir
- Reservar un poco y el resto verterlo en el tazón.
- Mezclar bien y formar bolitas con la masa resultante
- Colocar una bolita de masa en el extremo inferior de la tira de pasta filo y aplastarla un poquito.
- Doblar la masa hacia un lado y hacia otro, formando triángulos
- Pegar con la *mantequilla* reservada.
- Colocar en el horno precalentado a 180ºC, durante 20 minutos aproximadamente.
- Retirar cuando los bordes se doren
- Dejar enfriar y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hojaldres-de-almendra-y-miel