

# Lo sfratto (Bastones dulces de nueces)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Huevos:** 3 Unidades

**Sal:** Una pizca

**Miel:** 1 k

**Nueces:** 1,100 k

**Aceite:** Cantidad necesaria

**Ralladura de naranja:** 1 Unidad

**Clavo De Olor:** 2 Unidades

**Manteca:** 1 cda.

**Licor:** 2 cdas.

**Nuez Moscada:** Una pizca

**Harina:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- En un bowl bata los huevos con la *manteca*, sal, la ralladura de *naranja* y *licor*.
- Agregue *harina* poco a poco hasta formar un bollo de masa lisa.
- Envuelva con un film y deje reposar durante 20 minutos.
- Estire la masa sobre la mesada enharinada hasta alcanzar 3 mm de espesor.
- Procese ligeramente las nueces.
- En una *cacerola* caliente la miel con el clavo y la nuez moscada.
- Incorpore las nueces, mezcle bien y deje cocinar sobre fuego bajo hasta que se forme una masa maleable.
- Sobre la mesada aceitada esparza la miel con las nueces y deje bajar un poco la temperatura.
- Con las manos humedecidas con agua forme bastones de 20 cm de largo por 5 cm de diámetro y deje enfriar hasta que solidifiquen.
- Envuelva cada bastón con la masa y acomode en una placa enmantecada.
- Cocine en el horno precalentado a 160° C durante 15 minutos aproximadamente.
- Deje enfriar y corte en rodajas al bies.

## Presentación

- Sirva en una fuente.

