Mamul de nuez

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Maíz: 100 cc
Azucar: 25 grs.
Harina: 400 grs.
Manteca: 150 g
Agua de azahar: A gusto

Relleno I

Azucar: 100 grs.
Nueces: 200 g
Agua de azahar: 1 cdita.

Relleno II

Higos secos: 300 g
Nueces: 200 g

Varios

Canela en rama: A gusto
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Derrita la *manteca*.
- Mezcle la *manteca* con el aceite y el agua de azahar.
- Agregue, el azúcar y la *harina* poco a poco hasta formar una masa lisa
- Reserve en la heladera.

Relleno I

- Pele las nueces y pique con un cuchillo.

- Mezcle las nueces con el agua de azahar y el azúcar.

Armado

- Tome porciones pequeñas de masa y forme esferas del mismo tamaño.
- Ahueque, rellene con la mezcla de nueces y vuelva a formar la esfera.
- Pellizque la masa con una pinza de cocina.
- Cocine en el horno precalentado a 180ºC durante 15 minutos aproximadamente
- Deje enfriar y pase por azúcar impalpable.

Relleno II

- Pele las nueces y pique con un cuchillo.
- Procese los higos y mezcle con las nueces.

Armado

- Tome porciones generosas de masa y estire con una palote hasta formar un rectángulo.
- Forme rollos con el relleno del mismo tamaño que la masa y envuelva con una lámina de masa.
- Corte en rodajas al sesgo y cocine en el horno precalentado a 180ºC durante 15 minutos.
- Deje enfriar y espolvoree con azúcar impalpable

Presentación

- Sirva en una fuente.
- Decore con canela en rama.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mamul-de-nuez