Mamul



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Leche: 100 cc
Yemas: 2 Unidades
Manteca: 360 grs
Azucar impalpable: 120 grs
Harina 0000: 700 grs

Relleno

Agua de azahar: c/n
Azucar impalpable: c/n
Canela: 1 Pizca
Azucar: 100 grs
Nueces molidas: 200 grs

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bol, *manteca*, *harina*, azúcar impalpable y agregar la leche con dos yemas.
- Comenzar a amasar con las manos hasta lograr una masa uniforme.
- Descansar la masa por 20 minutos en heladera.

Relleno

- Mezclar en un bol nueces molidas, azúcar, canela y perfumar con agua de azahar.

Armado

- Tomar una porción pequeña de la masa, realizar una bolita y presionar en el centro para realizar un hueco.
- Colocar una pequeña porción de relleno y cerrar la masa con las manos.
- Colocar la masa rellena sobre el molde de galletas presionar para darle la forma y retirar.
- Colocar sobre placa untada con *manteca* y espolvoreada con *harina* y cocinar en horno 25 minutos a 180 ºC.
- Retirar del horno, dejar enfriar y espolvorear con azúcar impalpable.

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