Masitas de nueces



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Nueces molidas: 30 g
Harina: 175 grs.
Azucar impalpable: 75 grs.
Sal: 1/2 cdita.
Polvo de hornear: 1/2 cdita.
Yema: 1 Unidad

Varios

Huevo batido para pintar:
Agua: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Coloque todos los ingredientes sobre la mesada y mezcle fregando con las manos hasta lograr una arenilla.
- De ser necesario para unir la masa agregue un poco de agua.
- Una vez que logró una masa homogénea de forma de rollo separe en tres partes iguales y corte pequeñas porciones.
- Luego a una de las partes de forma de bollitos chicos con ayuda de las manos, pase por *huevo* batido, por azúcar y coloque sobre una placa previamente enmantecada.
- A la segunda parte de forma de bastones chicos y repita la operación anterior.
- A la tercera parte de forma de nudo y repita la operación anterior.
- Lleve a horno a 180° durante 15 a 20 minutos.
- Retire del horno y deje enfriar.
- Sirva en una bandeja para acompañar el té.

Nota

- Se pueden guardar de 2 a 3 meses en un frasco.

Consulta la receta original en