

# Masitas de nuez

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Huevo batido para pintar:**

**Agua:** Cantidad necesaria

**Polvo de hornear:** 1/4 cdita.

**Azúcar:** Cantidad necesaria

**Azúcar impalpable:** 75 grs.

**Manteca:** 100 g

**Nueces molidas:** 30 g

**Harina:** 175 grs.

**Yema:** 1 Unidad

## Varios

**Flores naturales:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Muela las nueces.
- Prepare una masa con la *manteca*, el azúcar impalpable, la *harina*, el polvo de hornear y las nueces molidas.
- Una los ingredientes hasta formar una masa suave. Luego agregue la yema de *huevo*, si es necesario agregue agua.
- Deje descansar la masa por 5 minutos.
- Corte la masa en porciones, forme rollitos del grosor de un lápiz y cortélos de 4 a 5 cm. de largo.
- Pinte con *huevo* batido, la parte superior y pase por azúcar.
- En una placa para horno enmantecada, coloque las masitas.
- Cocine en horno moderado unos 12 minutos.

## Presentación

- Acomode en un plato y decore con flores naturales.