

# Masitas Nina

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Masa

**Azúcar:** 100 Gramos

**Crema:** 2 cdas

**Harina:** c/n

**Mantequilla:** 200 Gramos

**Yemas:** 2 Unidades

**Esencia De Vainilla:** c/n

**Huevo:** 1 unidad

**Sal:** 1 Pizca

### Relleno

**Azúcar:** c/n

**Mermelada de frambuesas:** 1 Frasco

**Pasas de Uva:** 50 Gramos

**Canela:** c/n

**Nueces picadas:** 50 Gramos

**Semillas de Amapola:** 3 cdas

## Preparación de la Receta

- Amasar *mantequilla*, *yemas*, *huevo*, *azúcar*, *crema*, *sal* y *vainilla* hasta integrar.
- Agregar *harina* hasta que se forme una masa blanda pero consistente
- Dividir en tres y guardar en la heladera
- Estirar cada tercio, untar con la mermelada y espolvorear con semillas de *amapola*, nueces picadas y pasas de uva.
- Enrollar, pintar con clara de *huevo*, espolvorear con *azúcar* y *canela*.
- Hornear con la costura hacia abajo hasta que este dorados a horno a 160° C.
- Cortar en rodajitas cuando esté frío

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/masitas-nina>