Pabassinas Cagliaritane (Masitas de nueces de Cerdeña)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 80 grs.
Perlitas de azúcar colorada (traggera): Cantidad necesaria
Almendras peladas: 300 grs.
Nueces peladas: 300 g
Pasas de Uva: 300 grs.
Nuez Moscada: 1 cdita.
Semillas de Anís tostadas y molidas: 2 cdas.
Cascara de naranja: 1 Unidad
Vino cotto: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un procesador coloque las nueces, las almendras y la cascara de *naranja*.
- En un bowl, coloque el *harina*, luego añada las pasas de uva, las nueces junto con las almendras y la cáscara de *naranja* procesadas, las semillas de anís y la nuez moscada.
- Amase los ingredientes añadiendo de a poco el vino cotto hasta lograr unir los ingredientes sin que sea demasiado chirle.
- Precaliente el horno a 180°.
- Con los dedos forme varios conitos, coloque sobre una fuente de horno y cocine hasta *dorar*.
- Retire, Pincele con vino cotto y espolvoreé con azúcar colorado.
- Deje enfriar y luego sirva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pabassinas-cagliaritane-masitas-de-nueces-de-cerdena