

**Creador:** Cherinesrc **Recetizador:** mamen j



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Las nueces deben de estar poco picadas.

### Descripción:

Postre típico asturiano, muy propio del Otoño ya que lleva nuez aunque la nuez se encuentra durante todo el año en las tiendas. Pero mejor con la nuez de aquí.

### Ingredientes para 8 personas :

- PARA LA MASA
- 500 gr de Harina
- 100 ml de Leche
- 200 gr de Mantequilla (a tª ambiente)
- 50 ml de Agua
- 50 ml de Vino blanco
- 1 sobre de Levadura en polvo
- 1 pizca de Sal
- PARA EL RELLENO
- 400 gr de Nuez molida
- 250 gr de Azúcar
- 75 ml aprox de Anís
- 75 ml de Agua
- para freirlas de Aceite de oliva

### Preparación:

#### Paso 1

Hacemos la masa mezclando todos los ingredientes y la trabajamos bien hasta obtener una pasta fina, consistente y no muy dura. La dejamos reposar media hora. Mientras tanto, unimos todos los ingredientes del relleno comenzando por los secos y añadiendo uno a uno los líquidos y reservamos.

#### Paso 2

*Pasada la media hora estiramos la pasta y vamos cortando rectángulos, (tener en cuenta que hay que rellenarlas y cerrarlas) ponemos en el medio una cucharada de la mezcla de nueces, azúcar y anís. Las cerramos y por los extremos las sellamos con un tenedor, así conseguiremos que no se nos abran al freírlas.*

### **Paso 3**

*A continuación las freímos en aceite de oliva bien caliente y las espolvoreamos con azúcar.*