Casadielles

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cherinesrc



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.