

Creador: jose luis aran **Recetizador:** lola gambao



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- Un paquete de Pasta Filo
- 300 gr. de Almendras
- 200 gr. de miel
- 150 gr. de Azúcar
- Medio vaso de Agua
- 200 gr. de Nueces
- Mantequilla
- Una cucharada de Canela en polvo

Preparación:

Paso 1

Picar las almendras y las nueces y mezclar con la canela, azúcar y agua. Poner al fuego y cocer durante 5 minutos a fuego suave. Extender la pasta filo de seis en seis y untar de mantequilla. Poner las 6 primeras láminas y colocar una tercera parte de la mezcla de frutos secos. Así dos veces más. Pintar de nuevo y espolvorear con un poco de azúcar. Introducirlo en el horno precalentado unos 20 minutos a 170°. Dejar enfriar y cortar en cuadraditos o rombos. Espolvorear con canela.