

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 150 g de harina
- 125 g de manteca de cerdo
- 125 g de azúcar glas
- 100 g de avellanas
- Para decorar:
- Azúcar glas

## Preparación:

### Paso 1

Precalentar el horno a 180°. Tostar las avellanas y molerlas hasta reducirlas a polvo. Mezclar en un recipiente amplio las avellanas, la manteca y el azúcar hasta conseguir una mezcla homogénea. Tamizar la harina y añadirla, mezclar bien. Espolvorear una superficie lisa con harina y extender la masa con un rodillo dándole

**un grosor de 3 cm. Cortar en cuadraditos con ayuda de un corta pastas y colocar en una bandeja de horno sobre papel parafinado. Meter a secar en el horno a 180° durante 15 minutos aproximadamente. Sacar, dejar enfriar y servir con azúcar glas por encima.**