

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo



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.