

Nuz ecken

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

Masa

1	Huevos
gr	
150 gr	Harina repostería
1 cucharadita/s	Levadura
70 gr	Azúcar
50 gr	Mantequilla
	Agua

Relleno

1	Cáscara de naranja — abrillantada, cortada bien chiquita
1 cucharada/s	Agua
80 gr	Mantequilla
130 gr	Nueces — 100 gr molidas, 30 gr picadas
80 gr	Azúcar
	Frutas del bosque — o cerezas, frambuesas, blubberies, gujinda, ciruelas

ELABORACIÓN

Hna Bernarda. Formar una masa frotando los ingredientes y al final agregar el huevo y agua si fuese necesario. Tapar y llevar al frío. Cubrir un molde rectangular, en mantecado, encima con algún dulce rojo, y cubrir con la mezcla para la cobertura: En una olla colocar la manteca, el azúcar y una cucharada de agua a derretir. Agregar las nueces molidas, las picadas, la cáscara de naranja abrillantada y mezclar bien. Formar montoncitos sobre el dulce y luego con una cuchara esparcir con cuidado. Llevar a un horno precalentado a 200° entre 15 y 20 minutos. Dejar entibiar y cortar en cuadrados ó triángulos.