

Delicias nevadas

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

Masa	
250 gr	Mantequilla
	Azúcar glass — la necesaria
	Sal
155 gr	Aceite oliva
2 cucharada/s	Azúcar
2 cucharada/s	Agua de azahar
600 gr	Harina repostería
Relleno	
	Pistacho — o nueces
1 cucharada/s	Mantequilla
	Clavo — molido
1 cucharada/s	Agua de azahar
1 cucharada/s	Canela molida
1 cucharada/s	Azúcar
250 gr	Dátiles
	Nueces — o pistachos

ELABORACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes de la masa. Estas fotos no son muy atractivas, pero los dátiles son así. Hacemos unos churritos con la masa de dátiles Insertamos un churrito de pistacho dentro de la masa. Horneamos y al salir del horno esperamos cinco minutos y lo envolvemos bien en azúcar glas.