

Nuz ecken

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.