

Delicias nevadas

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

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.