

Masitas de nuez

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

INGREDIENTES

0
gr
gr

Cubierta

250 gr Nueces
80 gr Nata
160 gr Azúcar moreno
100 gr Miel - maiz o miel de buena calidad
100 gr Mantequilla

Masa

125 gr Mantequilla
1 cucharadita/s Sal
75 gr Azúcar moreno
200 gr
200 gr Harina repostería

ELABORACIÓN

receta de D.Irigoyen Para la masa:colocamos los ingredientes de la masa en la procesadora y procesamos hasta arenar.Esta preparación la colocamos en una placa de 30 cm x 25 cm y aplastamos bien con las manos hasta cubrir toda la base, emparejamos. Llevamos a horno moderado, 180°C, durante 15 minutos para precocinar la masa. Retiramos y reservamos; preparamos la cubierta.Para la cubierta:Mezclamos todos los ingredientes, menos las nueces, en una cacerola.Colocamos sobre el fuego y calentamos revolviendo hasta que se integre todo muy bien. Retiramos, añadimos las nueces picadas groseramente y colocamos la preparación sobre la masa , en forma pareja. Llevamos al horno y cocinamos aproximadamente 20 minutos, temperatura moderada, 180°C, o hasta que la cubierta hierva a borbotones. Retiramos y dejamos enfriar. Luego cortamos en pequeños cuadrados También podemos usar como base la masa de tarta que mas nos guste, y formamos con ella los bordes del molde, para "contener" mejor la cubierta y podemos variar la cubierta de nueces, usando otros frutos secos.... pero ya no serian masitas de nuez.