

Tartaletas de miel y nueces

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

INGREDIENTES

0
125 gr Harina repostería
Miel
Aceite oliva
70 gr Azúcar
70 gr Mantequilla
1 vaso/s Leche
2 Huevos
1 cucharadita/s Levadura
1 cucharadita/s Canela molida
Sal
125 gr Harina integral
Nueces - en trozos

ELABORACIÓN

Batir los huevos ligeramente agregar la leche tibia y la mantequilla casi fundida, añadir las dos harinas la sal y la canela molida amasar todo junto hasta obtener una masa homogénea.

Poner en una sartén antiadherente un hilo de aceite de oliva como una cucharada sopera.

Poner pequeñas cantidades de la masa sobre el aceite y dejar cocer por un lado dándole la vuelta hasta que lo haga por el otro sacar y disponer sobre una tartaleta redonda hasta que al momento coja la forma.

Una vez frías se les añade miel con una cuchara y se pone sobre ellas las nueces.