

RECETA NAVIDEÑA: CASADIELLES

INGREDIENTES

- 750 gr. de hojaldre conxelado
- ½ kg. de noces peladas
- Un vaso de auga
- 150gr. de azucré
- Unha copa de xerez ou anís
- Un anaquiño de palo de canela
- Un anaco de manteiga
- Aceite de oliva
- Azucré



ELABORACIÓN

- No vaso da batidora, bótase o xerez (ou anís), as noces e a mitade do azucré. batilo todo ata que quede unha masa compacta.
- Nun cazo ponse a cocer a auga, o azucré, a canela e a manteiga
- Cando o azucré estea disolto e ferva 5 minutos, retírase a canela e vérse sobre as noces trituradas. Reméxese ben e déixase reposar.
- A masa de hojaldre desconxelada estírase cun rodete enfariñado e aceitado e fanse uns rectángulos. No centro de cada un ponse o recheo de nozes, enrólanse e péchanse os bordes cun garfo humedecido en auga.
- Nunha tixola fonda, ponse abundante aceite, quéntase ben, e frítense as casadielles ata que queden douradas.
- Vanse poñendo nun papel absorbente de cociña.
- Colócanse nunha fonte e espolvoréanse con azucré glasee.

NAHIR – 2º B