

Bocaditos de frutos secos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 12min

Tiempo total: 32min , Número de porciones: 12

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bocaditos-de-frutos-secos>

Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Para preparar los frutos secos, cortarlos en trozos pequeños con un cuchillo o con una picadora. Trocear los dátiles y reservarlos en un bol junto con las nueces, los pistachos y la almendra molida. Mezclar estos ingredientes y añadir la cucharadita de agua de azahar. Remover bien e ir formando bolitas con esta preparación. Reservar las bolitas en un plato sin que se toquen para que no se nos desmoronen. En otro bol, añadir el azúcar, la manteca fundida y la harina tamizada con la canela molida. Amasar hasta obtener una masa homogénea, y seguidamente estirla con la ayuda de un rodillo, hasta conseguir una plancha que no sea demasiado fina, para que no se rompa al manipularla. Cortar pequeños rectángulos y envolver en ellos las bolitas de frutos secos y dátiles. Colocar las bolitas en una bandeja de horno con papel de hornear y hornear unos 12-15 minutos o hasta que se doren. Una vez se enfríen ya están listas. Disfrute!

Ingredientes

- 250 gramo/s Dátiles
- 20 gramo/s Pistachos pelados
- 20 gramo/s Almendras molidas
- 20 gramo/s Nueces picadas
- 90 gramo/s Manteca
- 170 gramo/s Harina
- 1 cucharadita/s Agua de azahar
- 1 cucharada/s Canela
- 50 gramo/s Azúcar

Categorías

Un día normal, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Familia

