

CASADIELLES DE HOJADRE

INGREDIENTES

Para el hojaldre:

- 1/2 kilo de harina
- 1/2 kilo de mantequilla
- 2 cubiletes de agua
- 2 cucharaditas de sal
- Harina para espolvorear

Para el relleno

- 2 cubiletes de nuez molida
- 1 cubilete de azúcar
- 1 cubilete de anís
- 1/2 cubilete de agua

PREPARACIÓN:

Se prepara el hojaldre mezclando los ingredientes en el vaso 20 segundos a velocidad 6 y se deja reposar en la nevera 15 minutos mínimo.

Se hace el relleno echando en el vaso la nuez, el azúcar, el anís y el agua y programando 15 segundos velocidad 6

Se extiende la masa con el rollo enharinado dejándola un poco gruesa. A continuación, se coloca sobre ella el relleno y se enrolla éste dándole dos vueltas. Se unta el borde con un poco de agua para que se pegue y se cortan con un cuchillo o cortapastas (no deben hacerse muy grandes).

Se colocan en una placa espolvoreada de harina y se pincelan ligeramente con huevo batido. Se cuecen a horno fuerte. Cuando estén doradas se sacan del horno, se colocan en una bandeja y se espolvorean de azúcar glass.

Nota.- Para evitar que revienten al cocer, se pinchan en dos o tres sitios antes de ponerlas en el hor