

CASADIELLES FRITAS

INGREDIENTES

Para la masa

- 1 cubilete de vino blanco
- Una yema
- 100 g. de margarina
- Una cucharada de Royal
- harina
- 1/2 cubilete de aceite

Para el relleno

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

PREPARACIÓN:

- Se pone en el vaso el aceite, el vino blanco y una cucharadita de sal y se programa unos segundos velocidad 3 (hasta dejarlo como una crema)

-A continuación se agrega el Royal, la margarina y la yema; se pone velocidad 6 y por el bocal se va añadiendo la harina hasta formar una masa.

- Se forma con ella una bola, se extiende con el rollo y se le dan dos o tres vueltas. Se coloca en un plato espolvoreado de harina, se cubre con un paño humedecido y se deja reposar en la nevera durante dos horas.

- Una vez reposada la masa se preparan las casadielles como se explicó en las de hojaldre y se fríen en aceite bien caliente hasta que estén doradas.

- Se sacan, se escurren bien, se colocan en una bandeja y cuando estén frías se espolvorean de azúcar glass.