

Receta de Hojaldres de Almendra y Miel

Cocina Marroquí por Najat Kaanache



INGREDIENTES

Almendras molidas 250 g
Azúcar glas 100 g
Agua de rosas 2 cdas
Mantequilla 60 g
Miel 2 chorros
Pasta filo Cantidad deseada
Canela 1 cdita.
Sésamo 2 cdas.

PASO A PASO

- Cortar la pasta filo en tiras horizontales y anchas.
- En un tazón, colocar las almendras trituradas y añadir el azúcar glas, el **sésamo** y la miel. Incorporar también la canela y un chorro de agua de rosas.
- Mezclar con las manos para combinar bien todos los ingredientes y formar la masa.
- En una olla pequeña, poner la **mantequilla** a derretir. Reservar un poco y el resto verterlo en el tazón.
- Mezclar bien y formar bolitas con la masa resultante. Colocar una bolita de masa en el extremo inferior de la tira de pasta filo y aplastarla un poquito.
- Doblar la masa hacia un lado y hacia otro, formando triángulos. Pegar con la **mantequilla** reservada.
- Colocar en el horno precalentado a 180°C, durante 20 minutos aproximadamente.
- Retirar cuando los bordes se doren. Dejar enfriar y servir.