

MOÑOS DE HOJALDRE Y NUEZ

Ingredientes:

- ¼ de taza de azúcar
- ½ cucharadita de canela, en polvo
- ½ taza de nuez, troceada
- 500 g de pasta hojaldre
- ¼ de mantequilla, fundida

1 huevo batido Horno precalentado a 180° C

Procedimiento:

1. Mezcla el azúcar con la canela y la nuez reserva.
2. En una mesa ligeramente enharinada extiende la pasta hojaldre, formando un cuadro, barniza con la mantequilla, espolvorea la mezcla de azúcar y nuez, dobla al barniza las orillas con el huevo para cerrar perfectamente. Corta tiras de 1 cm de grosor y haz un nudo con la tira para formar los moños.
3. Barniza la parte de arriba de los moños y colóca en una charola previamente forrada con papel encerado. Hornea durante 15 minutos o hasta que la pasta hojaldre dore ligeramente y esté bien cocida.
4. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	12