



## BOLITAS DE NUEZ

### Ingredientes:

500gr de mantequilla

250 g de azúcar glass

750 g de harina de trigo cernida

2 huevos

150 g de nueces tostadas molidas o trituradas

200 g de azúcar glass

Horno Precaentado a 200C

### Procedimiento:

En la batidora crema la mantequilla. Agrega el azúcar glass hasta incorporar. Añade la harina de trigo, los huevos y las nueces. Forma una masa homogénea.

Refrigera durante 1 hora para poder formar las bolitas. Toma porciones de 10g aprox. y forma las bolitas. Hornea a 180C de 15 a 20 minutos o hasta que doren ligeramente. Retira del horno y deja enfriar. Empaniza con el azúcar glass restante.

Tiempo de preparación: 10 minutos

Consejo: Cambia las nueces por almendra ó avellanas tostadas y trituradas.

---

<b>Tiempo de preparación:</b>	15 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	20 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	100 piezas