

POSTRES

BESITOS DE NUEZ Y NARANJA NAVIDEÑOS



Ingredientes:

- 120 g de harina de nueces
- 40 g de azúcar rubia
- 1 cucharada de vainilla
- Ralladura de 1 naranja
- 80 g de manjar blanco o leche condensada

Preparación

- Poner en un bowl 120 g de harina de nueces + 40 g de azúcar rubia + 1 cucharada de vainilla + la ralladura de 1 naranja (sin lo blanco incluido) +80 g de manjar blanco o leche condensada untable.
- Mezclar todo y hacer bolitas todas del mismo tamaño, pasar las bolitas por azúcar flor o glass y refrigerar por 30 minutos.
- Llevar al horno precalentado a 180° por 10 minutos retirar del horno y dejar enfriar.

