POSTRES

ROLLITOS DE MASA PHYLLO CON FRUTOS SECOS

Valen Mac Quliffe

Ingredientes

- 1 1/2 taza de frutos secos (almendras, semillas de zapallo y nueces, por ejemplo)
- 1 taza de azúcar morena
- Canela a gusto
- 100 g de mantequilla
- Masa phyllo, cantidad necesaria
- Miel de palma, miel o caramelo para bañar, cantidad necesaria

Preparación

- Picar los frutos secos en procesadora, sin convertirlos en polvo.
- Mezclar el azúcar morena con canela a gusto.
- Derretir la mantequilla.
- Extender una lámina de masa phyllo, pincelar con mantequilla y poner otra lámina encima. Volver a pincelar.
- Espolvorear con azúcar y canela, luego con frutos secos picados. Enrollar.
- Repetir con las demás láminas. Pincelar por fuera con mantequilla y cortar en rollos pequeños.
- Poner en una fuente enmantequillada y hornear a 200 °C durante 15 a 20 minutos, hasta que comiencen a dorarse.
- Al salir del horno, bañar inmediatamente con miel de palma caliente, miel o caramelo. Dejar enfriar.

