

Receta de Casadielles Asturianas Rellenas de Nueces

10 Dic 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os propongo preparar un postre muy típico de Asturias, se trata de **Casadielles Rellenas de Nueces**, son una especie de empanadillas fritas y elaboradas con una masa de harina de trigo que se rellenan con una mezcla de nueces, azúcar y anís, seguro que os gustarán.

Ingredientes

- Nueces molidas (una taza y media)
- Azúcar (cuatro cucharadas)
- Anís dulce (una copa)
- Miel (dos cucharadas)
- Mantequilla (100grs)
- Vino blanco (75ml)
- Agua (media taza)
- Harina (la necesaria)
- Levadura en polvo (una cucharadita)
- Zumo de limón
- Azúcar
- Sal

Modo de Preparación

1. Mezclar las nueces muy picaditas con el azúcar, el anís y la miel y reservar
2. En un bol mezclar la mantequilla ablandada, el agua, la leche, el vino, un poco de sal y un chorrito de zumo de limón, añadir la levadura y harina necesaria para formar una masa compacta que no se pegue en las manos
3. Amasar bien y con ayuda de un rodillo extender la masa, espolvorear algo de harina para que el rodillo se maneje mejor, dejar reposar una hora en el frigorífico
4. Volver a extender con el rodillo y cortar en rectángulos no muy grandes
5. Rellenar cada rectángulo con un poco de pasta de relleno reservada y cerrarlo aplastando los bordes para que no se salga
6. En una sartén con abundante aceite de oliva freír todos los casadielles y ponerlos a escurrir sobre papel absorbente, espolvorear con azúcar y dejar que se enfríen
7. Servir con un buen café y.....buen provecho!!!