

Cuernitos de vainilla y aceite de pipas de calabaza



Pasto o
Tipo de
receta



70 Minutos
Preparación



Media
Dificultad

75 Minutos



Ingredientes para 12 personas

Para la masa quebrada:

320 gr de harina

60 gr de azúcar glas

1 paquetito de azúcar de vainilla

4 cucharadas de aceite de pipas de calabaza

250 gr de mantequilla o margarina

130 gr de nueces molidas

Para el glaseado o para espolvorear:

100 gr de azúcar glas

1 paquetito de azúcar de vainilla

100 gr de cobertura de chocolate amargo

Preparación

Tamizar la harina y mezclarla con el azúcar de vainilla, el azúcar glas, las nueces y el aceite de pipas de calabaza. Poner en el medio la mantequilla o margarina cortada en daditos y elaborar una masa lisa y homogénea, hacer un rollo con ella y dejarla en la nevera reposando al menos 1 hora. Cortar rodajitas de 1 cm de espesor, enrollar, darle la forma de cuernito o media luna y poner sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. Dejarlos de 15 a 20 minutos a horno precalentado a 160°. Rebozar una parte de los cuernitos aún calientes en la mezcla del azúcar de vainilla con el azúcar glas, el resto dejarlos enfriar para con mucho cuidado mojarles las puntas en cobertura de chocolate (Advertencia: los cuernitos se rompen con mucha facilidad)

Sugerencia: en caso de alergia a las nueces, simplemente no ponerlas y añadir a cambio 60 gr más de harina

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A / Foto: Stefan Kristoferitsch