

DULCES

Los flaons de Morella son un dulce tradicional que te encantará. ¡Y ahora también puedes prepararlos en casa!



4 Raciones



2h aprox.

INGREDIENTES

- Para la masa:
- 1/2 litro de aceite de oliva
- 1/2 litro de aceite alto oleico
- 1/2 litro de aguardiente
- 350 gr de azúcar
- Harina floja en cantidad suficiente, para que la masa no esté demasiado blanda ni demasiado dura
- Para el relleno:
- 1 kg de requesón fresco
- 400 gr de almendra
- 200 gr de azúcar
- 200 gr de miel
- 8 yemas de huevo

Flaons de Morella



PASO A PASO

1. Con los ingredientes para la masa, prepara una **pasta homogénea** y alárgala para cortar trozos más o menos iguales.
2. Para el relleno, mezcla el requesón con la almendra, el azúcar, la miel y las yemas de huevo.
3. Redondea y aplasta los trozos de masa **para formar discos**, en los que colocarás una cantidad de relleno que permita cerrarlos.
4. Para cerrarlos, coge un lado de la masa circular, pásalo por encima del relleno y sella los bordes con la parte de abajo. Puedes formar un cordón decorativo.
5. Una vez hecho el cordón, colócalos en la bandeja de horno y **espolvoréalos con azúcar y un poco de canela**.
6. Hornea a **185-190 grados** durante unos **30-35 minutos** y deja enfriar.