

solucionario - receta de casadielles:

- 1. ¿Qué ingredientes hay que ponerlos en el bol para triturar?**
- Las nueces, el azúcar, el anís y la margarina.
- 2. ¿En cuántas partes hay que dividir la lámina de hojaldres?**
- Primero en cuatro y luego en ocho partes.
- 3. ¿Por qué hay que pincharlo con el tenedor?**
- Para que no suba la pasta.
- 4. ¿Por qué hace falta pintar los bordes con huevos?**
- Para pegar el hojaldre con facilidad.
- 5. ¿Qué se hace para impedir que se salga el relleno?**
- Hay que sellarlos con un tenedor.
- 6. ¿Cómo se logra el color dorado de los pasteles?**
- Hay que pintarlos por encima con huevos.
- 7. ¿A cuántos grados hay que precalentar el horno?**
- A 200 grados, calentando de arriba y abajo.
- 8. ¿Cuánto tiempo hay que dejarlo en el horno?**
- 20 minutos.