

MASA EMPANADA DE HORNO



REDSUMA



INGREDIENTES

- 500 grs de harina
- 100 grs de manteca
- 10 grs de sal
- 225 cc de agua tibia

PREPARACION

1. Hacer mice an pleace
2. Hacer una corona
3. Integrar la manteca derretida tibia ,sal y agua de a poco hasta hacer una masa homogénea .
4. Amasar
5. Ovillar y uslerear hasta formar discos de masa
6. Los discos se rellenan con el pino ya frio
7. (Se puede ocupar el relleno a elección
8. Pintar con dora
9. Finalmente se lleva a horno ya precalentado por 25 minutos a 180 grados

MASA DE EMPANADA FRITA



INGREDIENTES

500 grs de harina
10 grs de sal
8 grs de polvos de
hornear
25 grs de manteca
225 cc de agua tibia
500 cc de aceite para
freir.

PREPARACION

1. Hacer mice an pleace
2. Hacer corona
3. Incorporar sal, polvos de hornear ,manteca y agua tibia.
4. Hasta obtener una masa homogénea.
5. Uslerear la masa
6. Cortar con un cortador del diámetro deseado
7. Incorporar el relleno a elección.
8. Freír en aceite a fuego medio.