

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