

## EMPANADAS DE DURAZNO

### Ingredientes mermelada de durazno:

- 1 kilo de duraznos
- ½ a 1 taza de azúcar

### Ingredientes para la masa:

- 2 ½ tazas de harina
- 2 barras de mantequilla fría de 90 gms c/u
- 2 cuadros de Queso crema frío de 90 gms c/u
- Para espolvorear: Azúcar

### Preparación:

1. Para hacer la mermelada se parten los duraznos, se les retira el hueso y se corta la fruta en cuadritos pequeños con todo y cáscara. Se vacía a una olla y se pone a hervir a fuego suave moviendo constantemente. Se le agrega ½ taza de azúcar a la fruta y se prueba para decidir si se le agrega más azúcar o dejarlo así. Se deja hervir suavemente durante aproximadamente 30 minutos hasta que la mermelada se vea espesa, que ya se haya evaporado el exceso de líquido. Se deja enfriar antes de usarse.
2. Para hacer la masa se pone en el tazón de la batidora la harina, la mantequilla y el queso. Se mezcla a velocidad media por 1 a 2 minutos hasta que los ingredientes se junten en una bola de masa. Se puede guardar en el refrigerador para que sea mas fácil manejar la masa.
3. Se hacen bolitas de 2 cms que se aplanan en tortillera, se rellenan con un poco de la mermelada fría y se cierran con repulgo o con el tenedor. Se acomodan en una charola de hornear, no es necesario engrasar, y se hornean durante 15 minutos a 180°C o 350°F hasta que se vean ligeramente doradas. Al salir del horno y aún calientes se revuelcan en azúcar. Se dejan enfriar en una rejilla.

4. Salen aproximadamente 60 empanadas. La mermelada sobrante debe guardarse en refrigeración.

**Notas:**

Usar de preferencia duraznos verdes.

La masa se maneja mejor estando fría. Se puede refrigerar antes de hacer las tortillitas.

Para que las empanadas se doren parejas, se puede voltear la charola a la mitad del tiempo de horneado.

