COCINAR Y Gozar
CON VERÓNICA GARZA

Suscríbete a mi lista de correos para recibir mis recetas semanalmente:
www.cocinarygozar.com/registro

EMPANADAS DE NUEZ Y PILONCILLO

Ingredientes para la masa:

- 4 tazas de harina
- 2 cucharitas de levadura seca
- ½ cucharita de sal
- 2 Cucharas de canela mol
- 1/2 taza de azúcar
- ¾ de taza de manteca de cerdo
- ½ a ¾ de taza de agua tibia

Ingredientes para el relleno:

- 1 taza de nuez
- 1 cono de Piloncillo de 250 gms quebrado

Ingredientes para el barniz:

- 2 Cucharas de Leche
- 1 huevo

Preparación:

1. Para hacer la masa se juntan en un tazón los ingredientes secos y se revuelven. Se añade manteca de puerco y se mezcla con la mano a que queden incorporados todos los ingredientes y se vea una mezcla arenosa. Se agrega el agua necesaria para juntar la masa en una bola. Se deja reposar la masa 1 hora.

2. Se hacen bolitas de la masa y se extienden con un rodillo o tortillera , no redondas, sino ovaladas, se rellenan con una Cucharada de piloncillo en trocitos y una Cucharada de nuez. Se doblan a la mitad aplanándolas de las orillas para que no se salga el relleno y se acomodan en una charola engrasada.

3. Se barnizan con la mezcla de leche y huevo.

4. Se hornean a 350ºF ó 175ºC durante 20 minutos hasta que se vean doradas de arriba y abajo las empanadas. Se dejan enfriar antes de comer.

5. Rinden 20 empanadas.