

## EMPANADAS CHORREADAS DE LECHE QUEMADA Y NUEZ

### Masa:

- ½ kilo de harina
- ½ taza de azúcar (100 gms)
- 1 cucharita de canela molida
- ¼ de cucharita de sal
- ½ cucharadita de polvo de hornear
- 200 gramos de manteca vegetal (1 taza)
- 1 taza de Coca Cola

### Para rellenar y decorar:

- 1 a 2 latas de Dulce de Leche marca La Lechera
- 100 gms Nuez picada
- Azúcar con canela

### Preparación:

1. Para hacer la masa se revuelven con la mano en un tazón la harina, el azúcar, la canela, la sal y el polvo de hornear. Se añade la manteca y se incorpora con la harina hasta formar una masa arenosa. Se le agrega poco a poco la coca necesaria hasta juntar la masa en una bola.
2. Se hacen bolitas del tamaño deseado y se aplanan en tortillera. Se rellena con la leche quemada, se cierran con repulgo o con tenedor. Se hornean a 180°C o 350°F durante 15 a 18 minutos o hasta que las empanadas tomen un ligero color dorado.
3. Al salir del horno se untan con una cucharita de dulce de leche y se espolvorea de nuez picada. Si no quieres untar las empanadas entonces solamente se revuelcan en azúcar con canela estando aún calientes para que se les pegue el azúcar.
4. Salen 35 piezas medianas de 8 cms