

EMPANADAS DE PIÑA

Ingredientes masa:

- 1 barra de mantequilla con sal (barra de 90 gramos)
- 1/3 de taza de queso crema Philadelphia (80 gms)
- 1 taza de harina

Ingredientes relleno:

- 1 piña
- Azúcar la necesaria para endulzar la piña y también para revolcar las empanadas

Preparación:

1. La piña se pela y se desecha el corazón que es muy fibroso y no tiene tanto sabor. La pulpa se corta en pedazos y se muele en la licuadora a que quede gruesa que no se muele demasiado para que quede con textura. Se vacía a una olla destapada a hervir para que pierda su humedad. Se deja hervir hasta que se vea sin líquido. Se prueba la fruta y se le agrega el azúcar necesario. No endulzar demasiado. Se deja enfriar.
2. Para hacer la masa se pone la harina en un tazón y se le agrega la mantequilla fría en cuadritos y el queso frío en trocitos. Se mezcla con la mano o con batidora a desbaratar los ingredientes y que quede toda la pasta integrada. Se junta en una bola. Se divide la masa en 30 bolitas para hacer las empanadas miniatura de aproximadamente 5 cms.
3. Con tortillera se aplanan las bolitas a que quede una tortillita muy delgada de 5 cms de diámetro. Se rellenan con la piña y se doblan para cerrarlas con repulgo ó con tenedor.
4. Se acomodan en una charola y se hornean a 350°F ó 175° C por 20 minutos. Quedan blancas no doradas.

5. Al salir las empanadas del horno se revuelcan de inmediato en azúcar y se dejan enfriar.

Notas:

Dependiendo del tamaño de la piña se puede hacer la masa 2 o 3 veces para usar toda la fruta.

Si se usa mantequilla americana de 113 gms de peso entonces quitarle 2 Cucharas a la barra para que quede de 90 gms.

