

EMPANADAS DE LECHE QUEMADA EN MASA DE CERVEZA

Relleno:

- 2 Latas de Dulce de Leche La Lechera

Masa de empanadas:

- 1 kilo de harina
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar (150 gms)
- $\frac{1}{2}$ kilo de manteca vegetal
- 90 gms de mantequilla con sal (en caso de usar sin sal agregar $\frac{1}{2}$ cucharita de sal)
- 1 taza de cerveza

Para revolcar las empanadas:

- 1 taza de Azúcar
- 2 Cucharadas de Canela molida

Preparación masa:

1. En un tazón se mezcla con la mano la harina con el azúcar y la sal en caso de usarla. Se agrega la manteca y la mantequilla y se desbarata con la mano mezclando con la harina hasta que quede toda la masa en terrones pequeños.
2. Se le agrega la cerveza poco a poco y se va juntando la masa hasta que quede toda unida en una bola.
3. Se hacen bolitas del tamaño que se deseen las empanadas. Se aplanan en tortillera. Se rellenan del dulce de leche. Se cierran con repulgo o con un tenedor se presiona para cerrar. Se pican con un tenedor para que respiren.

4. Se meten a hornear a 325°F o 160°C durante 15 minutos aproximadamente, hasta que se vean ligeramente doradas.
5. Al sacarlas del horno se revuelcan aún calientes en azúcar con canela. Se dejan enfriar en una rejilla.
6. Salen aproximadamente 60 piezas

