Canastitas de Membrillo y Nueces

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Canela: 1 cda
Queso Crema: 1/2 Taza
Nueces: 1/2 Taza
Dulce de membrillo: 250 Gramos
Tapas de empanadas: 12 Unidades
Vermut: 3 cdas

Preparación de la Receta

- Pasar el dulce de membrillo por un *tamiz*.
- Llevar a un bol y agregar vermut, nueces picadas, canela en polvo, queso *crema* y mezclar bien hasta integrar.
- Colocar los discos de masa para empanadas forrando el molde para muffins y dándole la forma deseada.
- Colocar el relleno hasta ¾ de su capacidad de cada canastita y llevar a un horno caliente hasta *dorar* la masa.
- Servir tibias.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canastitas-de-membrillo-y-nueces