

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 $\frac{3}{4}$ 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>