Empanadas de Ciruela



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa

Azucar: 1/4 ta
Harina: 1 ta
Mantequilla: 1/2 Barra
Crema acida: 3 cdas
Huevo: 1 unidad
Sal: 1 pz

Relleno

Azucar: 1/4 ta
Ciruelas frescas: 250 Gramos
Comino: 1 pz
Fecula De Maiz: 2 cdas
Nuez picada: 1/2 tza
Sal: 1 pz
Canela molida: 1 pz
Clavo molido: 1 pz
Durazno: 100 Gramos
Jugo de limón fresco: 1 unidad
¨**Paprika**: 1 pz

Terminado

Azucar: c/n A gusto
Huevo: 1 unidad

Preparación de la Receta

Para la masa

- Mezclar *huevo* con *crema* ácida hasta que este bien integrado, reservar

- En un bowl mezclar *harina*, azúcar, sal y *mantequilla* hasta obtener una consistencia arenosa.
- Agregar la mezcla de *huevo* con *crema* y amasar hasta formar una masa homogénea.
- Dejar reposar en refrigeración durante 30 minutos aproximadamente

Para el relleno

- Retirar el *hueso* de las frutas, cortar en cubos pequeños
- En una *cacerola* colocar azúcar y *jugo* de *limón*, disolver y agregar la fruta, integrar y agregar *especias*, nuez y fécula de maíz, cocer hasta espesar.
- Reservar hasta que este frío.
- Estirar la masa, con la ayuda de un contador, cortar círculos, rellenar y cerrar con la ayuda de un tenedor
- Colocar sobre un recipiente para horno, barnizar con *huevo* y espolvorear con un poco de azúcar
- Hornear a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/empanadas-de-ciruela