

Empanadas de Guayaba con Queso

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Masa

Azúcar blanca: 1 Taza

Mantequilla: 100 Gramos

Polvo para hornear: 1 cdta

Harina de trigo: 2 Tazas

Agua fría: 1/4 Taza

Sal: 1 cdta

Relleno

Azúcar: 1 Taza

Guayabas: 9 Unidades

Limon: 1 unidad

Queso Crema: 200 Gramos

Preparación de la Receta

Relleno de guayaba

- Cortar las guayabas a la mitad y remover las semillas
- Licuar las cáscaras con el *jugo* de un *limón* y muy poca agua.
- Colocar las guayabas molidas en una olla de cobre, cocer a fuego medio, mezclando frecuentemente durante 40 minutos.
- Vaciar la pasta de **guayaba** cocidas sobre una bandeja de horno con silicona cubierta de azúcar y dejar enfriar y solidificar hasta que quede como ate (dulce sólido que se pueda cortar)

Masa

- Mezclar *harina*, azúcar, polvo para hornear y sal

- Hacer un volcán y añadir la *mantequilla* en trozos e incorporar, apretando entre los dedos, hasta obtener una mezcla arenosa
- Agregar el agua fría poco a poco, amansando para integrar, la cantidad de agua puede variar
- Amasar hasta obtener una masa lisa, hacer un bollo cubrir y refrigerar 10 minutos.

Empanadas

- Estirar la masa a 3 milímetros de grosor, cortar círculos con un cortador de 8 cm de diámetro.
- Pintar los bordes de los círculos con agua y rellenar con ate de *guayaba* y queso *crema*
- Doblar y sellar, dándole forma a las empanadas y presionando con un tenedor los bordes.
- Llevar a cocinar en horno en bandeja engrasada a 175° C por 30 minuto.
- Dejar enfriar y servir .

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/empanadas-de-guayaba-con-queso>