

# Empanadillas por Sor Juliana

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Azúcar:** 50 grs

**Miel:** 50 grs

**Clara de huevo:** 1 unidad

**Tapas de pasteles:** 12 Unidades

## Relleno

**Agua:** c/n

**Azúcar moreno:** 2 cdas

**Clavo en polvo:** c/n

**Jengibre rallado:** 1 cdita

**Manteca:** 1 cda

**Queso tipo ricota:** 100 grs

**Anana:** 300 grs

**Canela:** c/n

**Dulce de guayaba:** 200 grs

**Limón para su ralladura:** 1 unidad

**Naranja para su ralladura:** 1 unidad

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

### Relleno

- En una olla pequeña con *manteca saltear* los cubos de *piña* por 3 minutos.
- Agregar azúcar morena, sal, canela, clavo, *jengibre*, ralladuras de cítricos y agua hasta cubrir.
- Cocinar a fuego bajo hasta reducir el líquido ( aprox 20 minutos) y que la *piña* esté tierna
- Dejar enfriar para usar

### Armado

- Una vez frío el relleno armar los pasteles con las tapas y darles forma de semicírculos
- Cerrar los pasteles presionando con un tenedor y pincelar con una mezcla de clara de *huevo*, miel y azúcar.
- Repetir el procedimiento rellenando unos pasteles con dulce de *guayaba* y queso tipo *ricota*.
- Cocinar en horno en 180° C por 10 minutos aprox hasta *dorar* la masa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/empanadillas-por-sor-juliana>