Empanadillas por Sor Juliana



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar: 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* pro 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