

# Empanadillas y rosquetes

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Empanadillas

**Grasa vacuna derretida:** 200 cc

**Sal:** Una pizca

**Harina:** 500 grs.

### Relleno

**Dulce de cayote:** 350 g

**Vino dulce:** 3 cdas.

### Rosquetes

**Huevos:** 2 Unidades

**Alcohol:** Cantidad necesaria

**Manteca blanda:** 3 cdas.

**Yemas:** 6 Unidades

**Harina:** Cantidad necesaria

### Varios

**Glase:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Empanadillas

- Coloque en un bowl la *harina* junto con la sal y la grasa.
- Forme una masa, agregue agua de ser necesario.

- Vuelque sobre la mesada y termine de integrar.
- Deje reposar.
- Estire la masa y corte círculos de 7 cm de diámetro aproximadamente.

## Rosquetes

- Coloque en la batidora los huevos junto con las yemas y bata hasta que queden espumosos.
- Agregue la *manteca*, el alcohol y la *harina* necesaria poco a poco.
- Integre la preparación con cuchara.

## Armado

- **Empanadillas** : Mezcle el dulce de cayote con el vino dulce y rellene con esta preparación los círculos de masa.
- Moje la mitad del borde con agua y cierre con forma de empanada con repulgue a gusto. Cocine en el horno.
- **Rosquetes** : Vuelque sobre la mesada la masa, amase con las manos hasta que quede elástica
- Forme las rosquitas de 5 cm de diámetro aproximadamente.
- En una olla con abundante agua hirviendo, cocine los rosquetes durante 2 minutos aproximadamente.
- Retire y escurra.
- Coloque en una placa y lleve al horno a 100°C durante 30 o 40 minutos hasta que doren.
- Retire y bañe con glasé.

## Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/empanadillas-y-rosquetes>