Empanadillas y rosquetes

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Empanadillas

Grasa vacuna derretida: 200 cc
Harina: 500 grs.
Sal: Una pizca

Relleno

Dulce de cayote: 350 g
Vino dulce: 3 cdas.

Rosquetes

Huevos: 2 Unidades
Alcohol: Cantidad necesaria
Yemas: 6 Unidades
Manteca blanda: 3 cdas.
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