Pastelitos y Empanaditas de Ciruelas

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Mermelada de ciruelas: cantidad necesaria
Ciruelas: Cantidad necesaria
Mantequilla: 100 g
Sal: 1 Pizca
Azucar: 80 grs.
Yema: 1 Unidad
Agua: cantidad necesaria
Agua: 5 cdas.
Harina 0000: 200 g

Preparación de la Receta

Para la masa

mezclar en un bol la harina, el az&uacute

- Car y la sal
- Mezclar con un cornet.
- Añadir la *mantequilla* fría -pero no recién salida de la nevera-
- Trabajar con el cornet, hasta romper toda la *mantequilla*
- Agregar la yema a temperatura ambiente y mezclar con el cornet
- Incorporar el agua fría de a poco y trabajar con las manos hasta lograr un bollo maleable
- Envolver con película de PVC y llevar a la nevera alrededor de 30 minutos
- Luego retirar y dejar que tome temperatura ambiente.
- Sobre una superficie de trabajo, estirar la masa, cortar en círculos y en cuadrados del tamaño deseado.
- En el centro de la masa, disponer 1 cucharada de mermelada y ciruelas cortadas en gajos.
- Por un lado, cerrar los cuadrados llevando las puntas al centro para formar paquetitos
- Por otro lado, cerrar los círculos como empanadas, doblando a la mitad y realizando pliegues sencillos -sin que sea un repulgue-
- Realizar tajitos con un cuchillo para que no se revienten.

- Batir el *huevo* con agua y luego utilizarlo para barnizar la superficie de las masas con un pincel
- Colocar en el horno y cocinar a 180 °C de 10 a 12 minutos
- Retirar, dejar enfriar y servir.

- Trabaja la masa únicamente con la mano más hábil para que la otra permanezca limpias y puedas manipular lo que necesites sin ensuciar todo.
- Si no tienes moldes para cortar la masa, puedes valerte de tazas o boles para las formas circulares y un cuchillo para las formas cuadradas.

Para el relleno

opta por las mejores frutas de la temporada

- Peras, manzanas, cerezas, etc
- La idea es que estén firmes y no se rompan ni se hagan puré en la cocción
- Una vez cocinadas, puedes conservar los pastelitos y las empanaditas crudas en el congelador -ya con el relleno, pero sin el barniz de huevo-
- El día que los quieras preparar, sólo debes retirar, dejar enfriar y hornear.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastelitos-y-empanaditas-de-ciruelas