

Pastelitos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Dulce de membrillo

MEMBRILLO: 2 k

Azúcar: 1 1/2 k

Canela en rama: 1 Unidad

Masa

Grasa de vacuna: 150 cc

Sal: Una pizca

Harina 0000: 500 g

Agua fría: 1 Taza

Varios

Dulce de batata: 150 g

Azúcar: Cantidad necesaria

Almibar: A gusto

Preparación de la Receta

Dulce de membrillos

- Pele los membrillos y corte en cubos grandes.
- En una olla con agua caliente y una rama de canela cocine los membrillos a fuego medio durante 30 minutos aproximadamente. Agregue el azúcar, mezcle y siga cocinando durante 1 hora.

Masa

- Coloque en un bowl la *harina* junto con la grasa derretida, la sal y el agua. Una con las manos y amase.
- Estire luego con un palote, doble la masa en tres y estire nuevamente dejando una masa lisa. Pinte con abundante grasa derretida, doble nuevamente y estire con el palote. Pinte con grasa, doble en tres, tape con papel film y lleve a la heladera durante 30 minutos.
- Retire, estire con el palote y corte cuadrados de 8cm aproximadamente.

Armado

- Tome un cuadrado de la masa y coloque en el centro una cucharada de membrillo, moje los bordes con agua y encime otro cuadrado pero con las puntas superpuestas. Con los dedos presione alrededor del membrillo y luego trencé las puntas. Arme el resto con ambos dulces.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los pastelitos hasta dorarlos.
- Retire y escurra en papel absorbente.

Presentación

- Unte los pastelitos con *almíbar* y espolvoree con abundante azúcar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastelitos>