

# Pastelitos Fritos

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

**Agua:** 450 c.c.

**Azúcar:** 30 grs

**Dulce de membrillo:** 300 Gramos

**Harina 000:** 1 Kilo

**Sal:** 20 Gramos

**Almibar:** c/n

**Dulce de batata:** 300 Gramos

**Granas de colores:** c/n

**Mantequilla:** 50 Gramos

## Hojaldre

**Almidón de Maíz:** c/n

**Margarina o grasa:** 250 Gramos

## Preparación de la Receta

- Realizar una corona con la *harina*, la sal y en el centro colocar azúcar, *manteca* y agua de a poco.
- Amasar hasta lograr una masa lisa, dejar reposar tapada por una hora y estirar en un rectángulo.
- Untar con la *margarina*, espolvorear con el almidón y repartir por toda la masa.
- Rgb(255, 255, 255) ; ">Llevar un extremo al centro y luego tapar con el otro extremo (vuelta simple).
- Dejar descansar 1 hora y volver a repetir la acción anterior 2 veces más, siempre dejando el cierre para el costado.
- De esa manera son las 3 vueltas simples necesarias

## Armado

- Estirar la masa (3 mm) y cortar cuadrados de 8 x 8.

- En el centro colocar el dulce de membrillo o *batata*, tapar con otro cuadrado de masa y cerrar los pasteles uniendo los bordes.
- Freír los pasteles en aceite a 130° C hasta que abra el *hojaldre*.
- Retirar y freír en aceite a 170° C hasta *dorar*.

**minor-latin ; mso-fareast-font-family**

**calibri ; mso-fareast-theme-font**

**="" minor-latin ; mso-hansi-theme-font**

**minor-latin ; mso-bidi-font-family**

**"times="" new="" roman" ;="" mso-bidi-theme-font**

**minor-bidi ; mso-ansi-language**

**es-ar ; mso-fareast-language**

**="" en-us ; mso-bidi-language**

- Ar-sa'="">Terminar bañando con *almíbar* y decorar con granas.

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