

- Empanadas de corazón rellenas de dulce de leche -



INGREDIENTES

Para las empanadas:

7 1/2 TAZAS DE HARINA DE TODO USO, TAMIZADA

2 CUCHARADITAS DE SAL

1 TAZA DE AZÚCAR BLANCO

1 TAZA + 2 CDAS DE MANTECA VEGETAL

1 LATA DE LECHE EVAPORADA

1 HUEVO BATIDO PARA BARNIZAR

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

Para el relleno:

1 TAZA DE DULCE DE LECHE REPOSTERO (DE CONSISTENCIA ESPESA)

2 YEMAS DE HUEVO

PROCEDIMIENTO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C / 356 °C
2. COLOCA EN UN TAZÓN GRANDE LA HARINA TAMIZADA JUNTO CON LA SAL, EL AZÚCAR Y MEZCLA CON UN BATIDOR DE GLOBO.
3. AGREGA LA MANTECA, MEZCLA CON UNA ESPÁTULA Y TERMINA USANDO LAS MANOS PARA ARENAR LA MASA.
4. AÑADE LA LECHE EVAPORADA Y CONTINÚA INCORPORANDO LOS INGREDIENTES HASTA FORMAR UNA MASA SUAVE. ES IMPORTANTE NO AMASAR Y SOLAMENTE TOCAR LA MASA HASTA QUE ESTÉ HOMOGÉNEA.
5. CUBRE LA MASA CON PAPEL FILM Y DÉJALA REPOSAR A TEMPERATURA AMBIENTE POR 30 MINUTOS.
6. MEZCLA EN UN TAZÓN PEQUEÑO EL DULCE DE LECHE CON LAS YEMAS DE HUEVO Y BATE CON AYUDA DE UN TENEDOR HASTA QUE ESTÉ HOMOGÉNEO.
7. UNA VEZ QUE LA MASA HAYA REPOSADO, COLÓCALA EN UNA SUPERFICIE LIMPIA Y ESTÍRALA HASTA QUE TENGA UN GROSOR DE 5 MM APROXIMADAMENTE.
8. CORTA LA MASA CON UN CORTADOR DE CORAZÓN DE 6-7 CM HASTA OBTENER 30 CORAZONES (SERÁ NECESARIO ESTIRAR LA MASA 1-2 VECES MÁS PARA QUE SALGAN TODOS LOS CORAZONES).
9. UNA VEZ QUE ESTÉN TODOS LOS CORAZONES CORTADOS, AGREGARLES 1-2 CUCHARADAS DE DULCE DE LECHE EN UNA DE LAS MITADES.
10. CIERRA LOS BORDES DE LAS EMPANADAS CON UN TENEDOR .

11. COLOCA UNA O DOS BANDEJAS GRANDES CON PAPEL DE HORNO.
12. UNA VEZ QUE ESTÉN TODAS LAS EMPANADAS LISTAS, BARNIZARLAS CON UN POCO DE HUEVO BATIDO
HORNÉALAS DURANTE 20 MINUTOS HASTA QUE ESTÉN LIGERAMENTE DORADAS.
13. RETIRA DEL HORNO Y DEJA ENFRIAR 10 MINUTOS ANTES DE DISFRUTAR.