

- Empanadas de Vainilla Molina -



INGREDIENTES

- 250GR. DE MARGARINA
- 250 ML. DE CREMA ÁCIDA
- 500GR. DE HARINA
- 500GR. DE CREMA PASTELERA DE VAINILLA MOLINA®

PARA LA CREMA PASTELERA DE VAINILLA MOLINA®

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA®

- 500GR. DE LECHE
- 50GR. DE MAICENA
- 3 HUEVOS
- 25GR. DE MANTEQUILLA.
- 120GR. DE AZÚCAR REFINADA

PROCEDIMIENTO

PROCEDIMIENTO PARA LA CREMA PASTELERA DE VAINILLA MOLINA®:

- 1.- HIERVE LA CREMA JUNTO CON LA LECHE Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
- 2.- BLANQUEA LAS YEMAS CON EL AZÚCAR E INCORPORA LA MAICENA DISUELTA EN UN POCO DE LECHE.
- 3.- UNA VEZ QUE ESTÁ HIRVIENDO LA LECHE, INCORPORA LAS YEMAS Y BAJA EL FUEGO, SIN DEJAR DE MOVER HASTA QUE EMPIECE A HERVIR. RETIRA DEL FUEGO Y CAMBIA DE RECIPIENTE.
- 4.- AGREGA LA MANTEQUILLA Y DEJA REPOSAR.

PROCEDIMIENTO PARA LAS EMPANADAS:

- 1.- MEZCLA EN BATIDORA O A MANO LA MARGARINA Y LA CREMA HASTA INCORPORAR.

- 2.- AGREGA LA HARINA HASTA FORMAR UNA PASTA SUAVE PERO SIN MEZCLAR MUCHO.
3. DEJA REPOSAR EN EL REFRIGERADOR DURANTE 30 MIN.
4. EXTIENDE LA MASA A 3 MILÍMETROS DE GROSOR CON LA AYUDA DE UN RODILLO.
5. CORTA CÍRCULOS Y RELLENA DE LA CREMA PASTELERA DE VAINILLA MOLINA®.
6. CIERRA EN FORMA DECORATIVA Y COLOCA EN UNA CHAROLA PARA HORNEAR DEJANDO REPOSAR 20 MIN.
7. HORNEA A 180°C DE 15 A 20 MINUTOS, ESTO DEPENDERÁ DEL TAMAÑO DE SUS EMPANADAS.