

Masa de empanadillas

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 40'
- 0'
- 4
-
-
-
-

Comentario nutricional

Como alternativa a freír las empanadillas, una vez rellenas las puede cocinar en el horno sin necesidad de emplear aceite. De esta manera reduce las calorías del

plato.

Modo express

1. Introduzca en un bol el aceite, la harina, el agua y la sal. Amase bien.
2. Estire la masa hasta que tenga un grosor de entre 2 y 3 milímetros; corte círculos con un vaso de unos 10 centímetros de diámetro.
3. Rellene a su gusto las empanadillas y ciérrelas. Fríalas en abundante aceite (4 medidas) con el menú Freír/Sofreír a 180º.