

## PLATO DE FONDO

# MASA PARA EMPANADAS FRITAS



### Ingredientes:

- 500 g de harina sin polvos de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 50 g de manteca derretida
- 300 cc de agua tibia

### Preparación

- Hacer un volcán con 500 g de harina sin polvos de hornear + 1 cucharadita de sal + 50 g de manteca derretida (puedes usar mantequilla) + 300 cc de agua tibia.
- Mezclar y hacer una masa y amasar por 5 minutos hasta que esté suave y lisa. Hacer una bola, tapar y dejar reposar por 15 minutos.
- Con un uslero estirar la masa del grueso que prefieras y cortar círculos del tamaño que quieras hacer tus empanadas.
- Rellenar con lo que más te guste, es IMPORTANTE que el relleno esté FRIÓ para sea más fácil hacerlas y que queden más jugosas.
- Pasar un dedo con agua por los bordes de los círculos y repujar apretando muy bien para que queden bien sellados, freír en aceite caliente hasta que estén doradas.

