

Pastelitos caseros



Ingredientes: rinde aprox 20 unidades

- 3 tazas de harina de trigo 0000 Carrefour
- 10 gotas de edulcorante Carrefour
- 1 taza y media de agua caliente
- 1/4 taza de aceite de girasol Carrefour
- 150 gr de dulce de batata o membrillo sin azúcar o mermelada light Carrefour



Preparación:

- En un bowl mezclar la harina junto con el edulcorante Carrefour.
- Agregar el agua casi hirviendo y el aceite Carrefour.
- Mezclar con una espátula para que no se formen grumos.
- Amasar un poco para formar un bollo.
- Enharinar la mesada y dejar descansar 10 minutos la masa.
- Una vez transcurrido ese tiempo, amasar hasta que quede una masa suave y que no se pegue a la mesa. Agregar más harina Carrefour si es necesario.
- Estirar con un palo de madera y cortar cuadrados de 10cm x 10cm para armar todas las tapitas.
- Formar los pastelitos con dos tapitas y agregar en el centro un "dado" de dulce o mermelada light Carrefour.
- Colocar en una placa de horno, y cocinar por 15 minutos aproximadamente. Pincelar con la mermelada, para que queden brillantes y decorar con coco rallado.

Lic. Luciana Tenreyro MN 6360