



EMPANADAS DE CALABAZA

Ingredientes:

- 500 g de dulce de calabaza preparada
- 500 g de pasta hojaldre
- 2 huevos ligeramente batidos
- 1 taza de azúcar

Procedimiento:

1. Retira el exceso de líquido de la calabaza y con la ayuda de una cuchara retira toda la pulpa de la calabaza evitando las pepitas reserva.
2. En una mesa ligeramente enharinada extiende la pasta hojaldre y corta círculos de 15 cm de diámetro, coloca un poco de relleno de calabaza en el centro y barniza con el huevo las orillas. Cierra formando las empanadas y presiona con un tenedor para evitar que se abran. Coloca en una charola previamente engrasada y enharinada. Barniza nuevamente con el huevo y espolvorea el azúcar.
3. Hornea por 30 minutos o hasta que la pasta este ligeramente dorada. Ofrece.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	12