



EMPANADAS DE MASCARPONE Y FRUTAS ROJAS

Ingredientes:

Para la masa:

- 2 sobres de levadura en polvo (11g c/u)
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 tazas de agua tibia (500ml)
- ½ taza de aceite de maíz (125ml)
- 1kg de harina de trigo
- ½ cucharada de sal
- ½ cucharada de manteca vegetal

Para el relleno:

- 1 taza de zarzamoras
- 1 taza de frambuesas
- 250 g de fresas, lavadas desinfectadas y partidas a la mitad
- ½ taza de miel de abeja
- 400g de queso mascarpone
- Azúcar glass, para decorar

Horno Precaentado a 180°C

Procedimiento:

1. Para la masa, disuelve la levadura con el azúcar y el agua tibia después de que empiece a subir añade el aceite. Forma una corona con la harina y espolvorea con la sal coloca en el centro la levadura preparada y comienza a unir los ingredientes hasta lograr una pasta lisa. Deja reposar tapado con un lienzo hasta que duplique su volumen. Divide la masa en varias

porciones y estira formando discos.

2. Para el relleno, mezcla las frutas rojas con la miel. Coloca un poco de queso en los discos de masa, cubre con las frutas rojas y cierra formando la empanada. Colócalas en una charola previamente engrasada y enharinada.
3. Hornea durante 20 minutos o hasta que doren ligeramente. Retira del horno, deja enfriar y decora con un poco de azúcar glass. Ofrece.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	12