un buen tentempie para las tardes frias

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Hana Mary Marin **Recetizador:** manolomoto



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

El truco de esta receta:
ponerle la mantequilla a la empanada en trocitos por dentro para q le de mas jugocidad.

Descripción:
empanada hawallana

Ingredientes para 6 personas :

- *2 paquetes de 1 MASA DE HOJALDRE*
- *una piña natural*
- *2 paquetes de jamoyork*
- *tres bolsas de queso rallado 3 quesos*
- *50 gr. de margarina vegetal.*
- *una pisquita para espolvoerear de canela*
- *2 posillos de azucar*

Preparación:

Paso 1
se pela la piña,se pica en trocitos y se pone a hervir con el azucar,cuando ya este hervida se deja escurrir y se reserva un poco del caldo en que se cocino.luego se pica el jamon,se enmantequilla una plancha de horno y se le pone harina para que no se quede pegada la masase, se pone una de las masas y se le pone un poco del jugo de la piña,luego se le ponen los ingredientes a esto se le pone ensima la otra masa.se le hacen unos pequeños cortecitos y se le pone un poco de huevo batido para darle brillo a la masa se mete al horno precalentado a 180 grados,la empanada se pone en el horno durante 25 minutos o hasta q la masa ya este dorada.