

**Creador:** La oveja negra **Recetizador:** Ana Cruz



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Para celíacos

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Hacer las empanadillas en el horno en lugar de fritas para que sean más ligeras.

## Descripción:

Estas empanadillas pueden hacerse con rellenos salados o dulces. SALADOS: Atún, espinacas con piñones, puré de calabaza, jamón y queso, carne picada. DULCES: Mermelada, crema de castañas, chocolate, crema pastelera, cabello de angel.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Yuca
- Harina de Arroz
- 1 Clara de Huevo
- 1 cucharadita de Sal

## Preparación:

### Paso 1

Pelar la yuca y retirar el nervio central.

### Paso 2

Partir la yuca en trozos y cocerla en agua.

### Paso 3

Ecurrir la yuca y ponerla en un recipiente junto con la clara de huevo. Batir y añadir la harina de arroz hasta formar una pasta espesa y manejable. Sazonar.

### Paso 4

Amasar la pasta sobre una superficie enharinada, añadiendo un poco más de harina si la masa se pega en las manos. Hacer una bola con la masa y dejar reposar unos minutos.

### **Paso 5**

*Tomar pequeñas porciones de masa, estirarlas y rellenarlas al gusto cerrando bien los bordes.*

### **Paso 6**

*Freír en aceite bien caliente.*