empanadas la cocinera con membrillo

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

Creador: karmela **Recetizador:** consuelo ruso m

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

poner el trozo de membrillo en la oblea cerrar con un tenedor y untar de huevo. Meter al horno 10 minutos,espolvorear con canela

Ingredientes para 4 personas :

- -8 Obleas de empanadilla
- 8 trozos de membrillo
- - Huevo batido
- canela

Preparación:

Paso 1

si quieres le puedes espolvorear azucar glass