

# EMPANADILLAS DE CABELLO DE ANGEL



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

TOMAMOS COMO MEDIDA UN VASO DE LOS DE AGUA.

## Ingredientes para 10 personas :

- 1 VASO de VINO BLANCO
- 2 VASOS de ACEITE DE OLIVA
- 1 LATA de CABELLO DE ANGEL
- AZÚCAR Y CANELA PARA DECORAR
- 1 HUEVO PARA PINTAR
- LA QUE LA MASA ADMITA. de HARINA

## Preparación:

### Paso 1

Mezclamos el aceite con el agua, agregamos las semillas de sésamo y la harina, amasamos asta conseguir una masa muy suave. Espolvoreamos con harina la mesa de trabajo y estiramos la masa con un rodillo. Con un vasoo molde de empanadillas las formamos, rellenamos con el cabello de angel, las pintamos con huevos batido y metemos al horno precalentado a 180° hasta que estén doradas. Recién sacadas del horno, la pasamos por la mezcla de azúcar y canela.