EMPANADILLAS DE CABELLO DE ANGEL

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Mari Nieves Gó



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 180º hasta que estén doradas. Recién sacadas del horno, la pasamos por la mezcla de azúcar y canela.