

EMPANADILLAS DE BONIATO



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** mailo



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- PARA LA MASA
- 100 ML. de ACEITE DE OLIVA
- 100 ML. de AGUARDIENTE SECO
- 250 GR. de HARINA
- 1 LIMÓN de RASPADURA DE
- MEDIA CUCHARADITA de LEVADURA SECA DE PANADERO
- 6 GR. de SEMILLAS DE SÉSAMOS
- 6 GR. de MATALAUVA
- PARA EL RELLENO de INGREDIENTES
- 500 GRS. de BONIATOS
- 130 GR. de AZÚCAR
- 50 GRS. de ALMENDRA MOLIDA
- 1 CUCHARADA de CANELA MOLIDA
- 1 HUEVO PARA PINTARLAS
- AZÚCAR GLASS PARA ADORNAR

Preparación:

Paso 1

PARA LA MASA: Envolvemos el boniato en films transparente y lo metemos en el microondas a máxima potencia para que se ase, lo pinchamos con una aguja para saber que esta tierno. Dejamos que se enfríe un poco, lo abrimos por la mitad sacamos la pulpa, la ponemos en una sartén, añadimos el azúcar, la almendra y la canela, ponemos el fuego bajo y dejamos hasta que se deshaga el azúcar y de integren todos los ingredientes sin dejar de remover.

Paso 2

En un cuenco echamos el aceite, el aguardiente, la raspadura de limón, la harina y la cucharada de levadura, el sésamo y el anís en grano tostados, amasamos primero con una cuchara y luego con las manos, si es necesario añadimos un poco más de harina a la mesa de trabajo hasta que la masa este fina y homogénea, hacemos una bola la liamos en films transparente y dejamos a temperatura ambiente durante una hora.

Paso 3

Tomamos una porción de masa de unos 22 o 25 gramos, ponemos sobre un cuadrado de films transparente y la aplastamos con las manos, ponemos una cucharadita de relleno en el centro

Paso 4

Levantamos el plástico por la parte de atrás lo echamos hacia adelante, ya tenemos la empanadilla formada, con un tenedor cerramos los bordes.

Paso 5

Las pintamos con huevo batido y las metemos al horno precalentado a 200° hasta que esten doradas, las sacamos del horno y espolvoreamos con azúcar glass.