



<https://www.mepillasquisando.com>



MASA CASERA DE EMPANADILLAS



INGREDIENTES:

- 300 gr. de Harina de trigo.
- 30 ml. de Aceite.
- 150 ml. Agua.
- 1 Pizca de Sal.

ELABORACIÓN:

Tamizamos la harina de trigo y añadimos una pizca de sal y el aceite, mezclamos muy bien y a continuación echamos el agua hirviendo, mezclamos con un tenedor hasta que quede todo muy homogéneo. Hacemos una bola y si nos cuesta trabajo, añadimos un poco más de agua. La masa nos tiene que quedar consistente pero elástica. Colocamos la bola en un bol y cubrimos bien con papel film. Dejamos reposar media hora. Ahora estiramos la masa con la ayuda de un poco de harina espolvoreada sobre la encimera. Podemos hacer pequeñas bolas y extenderlas con el rodillo, cuanto más finas sean mejor serán las empanadillas. Cortamos la masa en círculos del tamaño deseado, si no tenemos aros especiales, podemos utilizar tazones, latas del cacao etc. Con la masa sobrante hacemos otra bola y la dejamos reposar un ratito. Volvemos a estirar la masa y hacemos más círculos. Al final puede que nos salga una mini empanadilla.

NOTA: Los círculos los podemos congelar, siempre poniendo papel de horno entre las obleas.

<https://www.mepillasquisando.com>