

EMPANADAS SANJUANINAS

Por madres de ACELA

*Masa comodín ideal para tortas, galletas de agua y ravioles.

Ingredientes: 1 taza de fécula de maíz; 1 taza de leche en polvo; media taza de fécula de mandioca; 1 pocillo de manteca derretida; 1 huevo; sal; 1 cucharada de fécula de mandioca y 100 cc. De agua.

Relleno: A gusto.

Preparación: Cernir los ingredientes secos y colocarlos sobre la mesada en forma circular haciendo un hueco en el centro; disolver la cucharada de manteca con el agua y llevar sobre fuego, revolviendo continuamente hasta lograr una consistencia transparente. Cuando está tibia, esta última preparación, volcarla en el centro de las harinas junto con los demás ingredientes, mezclar bien todos los elementos agregando más agua si fuera necesaria, hasta conseguir una masa más elástica. Dejas reposar por lo menos media hora. Estirar bollitos de masa para cada empanada. Rellenar con el relleno elegido. Puede cocinarse fritas o al horno. Se puede guardar la masa cruda en un envase con cierre hermético de plástico, en la heladera durante unos días.