

MASA PARA EMPANADILLAS

INGREDIENTES:

- Leche templada :½ litro.
- Levadura prensada de panadería: 40 gr.
- Sal: 10 gr.
- Harina: 1kg.
- Aceite de oliva: 200 ml.



ELABORACION:



Poner en un bol la leche templada con la levadura y la sal, ir añadiendo la harina y el aceite, amasar hasta que se despegue del recipiente y se despegue de las manos.

Dejar reposar para que fermente en un lugar templado y estirar con rodillo con la mesa enharinada, cortar con molde redondo rellenar al gusto y meter al horno a 180°C durante unos 15 minutos o bien freír en freidora con el aceite bien caliente.

Rellenos: jamón y queso, bonito y tomate, chorizo, carne picada...