EMPANADILLA DE FRAMBUESAS CON NUTELLA®

Tortillas y empanadas | Vegetariano | Media mañana / Brunch | Merienda | Banquete | Verano

| 40 minutos |

Se obtiene: 12 (para 6 personas)

Ración: 2 empanadillas

INGREDIENTES

MASA:

- 540 ml de harina
- 18 g de sal
- 60 ml de mantequilla
- 60 ml de queso cremoso
- 18 g de levadura
- 18 g de azúcar
- 80 ml de agua fría
- 1 huevo
- 240 ml de frambuesas

- 170 g de Nutella®
- 56 g de mantequilla derretida

PREPARACIÓN

MÉTODO:

RECETA PARA LA MASA:

Vierte la mantequilla, el azúcar, el huevo y el queso cremoso en un mezclador con palas y mezcla hasta obtener una masa homogénea.

Baja la masa y agrega la harina, la sal y la levadura. Mezcla al tiempo que añades lentamente el agua fría hasta que quede bien incorporada.

Deja reposar la masa durante 1 hora en el frigorífico antes de estirarla. Espolvorea ligeramente una tabla de cortar con harina y estira la masa con un grosor de 6 mm, córtala en círculos de 6 cm.

Pon 9 g de frambuesas en una mitad del círculo y dobla la masa por la mitad. Cierre el borde con un tenedor para sellar la masa.

Pincela con mantequilla derretida y hornea a 180°C durante 20 o 25 minutos hasta que esté dorada.

Sirve con 28 g de Nutella® para mojar.

NUTELLA® es una marca registrada de Ferrero S.p.A. El uso de NUTELLA® en la elaboración de otros productos no supone la concesión automática de ningún derecho de uso sobre la marca NUTELLA®. No obstante, la sociedad Ferrero S.p.A. autoriza dicho uso dentro de los límites y condiciones que se estipulan en el documento publicado en esta web