

PASTELITOS AL HORNO

Ricos para acompañar el mate.



Ingredientes

- 150 cc. Agua tibia
- 250 gs. Harina de para pizzas
- 1 Huevo
- 2 Cucharadas de azúcar o Stevia
- 2 Cucharadas de aceite o Grasa.
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- Pisca de sal
- 100 gs. Harina 000, o más para completar el amasado
- Dulce de membrillo o Batata.

Preparación

Colocar en un bowl la harina para pizzas hacer un hueco y poner el agua, el huevo, el azúcar, la grasa, esencia de vainilla, la sal.

Luego empezar a mezclar agregando la harina común hasta lograr la masa.

Luego dejar levar $\frac{1}{2}$ hora.

Pasada la $\frac{1}{2}$ hora, estirar la masa hasta que quede de 2 o 3 milímetros, cortar en cuadrados de 8 cm.

Para armarlos, poner un cuadrado abajo y un cuadrado de dulce en el medio, mojar con el dedo un poquito alrededor del dulce y colocar el cuadrado tapa, pagarlo todo alrededor y luego doblar desde abajo las puntas para dar la forma del pastelito.

Penar en una pizzera y enviar al horno hasta que se doren un poco.

Listo, esperar que se enfríen y a comer.