

Empanadas rellenas de pera con Cajeta Coronado®



Ingredientes

- 1 taza de **Cajeta Quemada Coronado®**
- 1 taza de harina de trigo
- 1/3 de taza de azúcar glas
- 1/2 cdita. de polvo para hornear
- 3 cdas. de manteca vegetal
- 4 cdas. de mantequilla
- 1 yema de huevo
- 1/3 de taza de leche entera
- 2 tazas de pera (en cubos pequeños)
- 1 cdas. de azúcar mascabado
- 1/3 de taza de néctar de pera o manzana
- 2 cdas. de mix de frutos secos (picados)
- 1 pizca de canela en polvo
- 1 huevo (para sellar la empanada)

¡Prepáralas así!

- 1. Para la masa:** cierna la harina, el azúcar glas y el polvo para hornear. Agrega la manteca y 3 cucharadas de mantequilla, mezcla hasta tener una consistencia arenosa. Agrega la yema de huevo y la leche poco a poco. Mezcla y deja reposar por 20 minutos.
- 2. Para el relleno:** saltea las peras con mantequilla a fuego medio. Agrega el azúcar mascabado, el néctar, los frutos secos y la canela. Cocina hasta que espese y reserva.
- 3.** Extiende la masa con un rodillo y corta discos del tamaño de tu preferencia.
- 4.** Coloca el relleno en el centro de cada disco, agrega un poco de **Cajeta Quemada Coronado®** y sella la empanada con huevo.
- 5.** Hornea a 180 °C durante 12 minutos.

¡Disfruta!

COME BIEN.