

# MASA PARA EMPANADAS (Casera)

## Ingredientes:

- \* Harina Blancaflor 350 g.
- \* Agua de 1/3 a 1/2 vaso
- \* 1 Huevo
- \* 2 claras
- \* Aceite de girasol 2 cdas.
- \* Sal y pimienta

## Instrucciones:

- 1.- Poner los componentes en un bol. Amasarlos con la mano. Agregar de a poco la cantidad necesaria de agua hasta obtener una masa compacta.
- 2.- Volcar la masa en la mesa enharinada y terminar de amasarla. Dejarla reposar por 15 - 20 minutos en la heladera.
- 3.- Enseguida estirar la masa con el palote hasta obtener un grosor de 2 - 3 milímetros.

Confección de TARTAS: Humedecer un molde para tarta con rocío vegetal. Acomodar la masa, presionar los bordes y cortar el excedente. Rellenarla con la preparación y cocinar.

Confección de EMPANADAS: Estirar con un rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada y cortar círculos de 10 - 12 centímetros de diámetro.

