Empanadas de piña



TIEMPO
30 minutos

RENDIMIENTO
20 empanadas

DIFICULTAD
Media

INGREDIENTES

Masa:

- ◯ 480 g Harina de trigo
- ◯ 100 g Azúcar
- ◯ 200 g Manteca vegetal
- ◯ 1 pza Huevo
- ◯ 200 ml Refresco de cola
- ◯ 1 Huevo para barnizar
- ◯ Azúcar (para empanizar)

Relleno:

- ◯ 600 g Piña picada
- ◯ 300 g Azúcar
- ◯ 40 g Fécula de maíz
- ◯ 60 ml Agua
- ◯ 1 cda Jugo de limón
- ◯ 1 ENCOTapa Esencia de Piña ENCO

PROCEDIMIENTO

Masa:

1. En un bowl mezcla harina de trigo y azúcar.
2. Agrega manteca vegetal e integra con las manos.
3. Incorpora el huevo y continúa mezclando.
4. Añade el refresco de cola y mezcla hasta integrar.
5. Pasa la masa a la mesa de trabajo y amasa hasta obtener una textura suave y homogénea.
6. Deja reposar mientras se prepara la mermelada.

Relleno:

1. En una olla agrega la piña picada y el azúcar, mezcla suavemente.
2. Incorpora la fécula de maíz con movimientos envolventes.
3. Agrega el agua y el jugo de limón.
4. Añade la Esencia de Piña ENCO y mezcla hasta obtener una mermelada uniforme y reserva.

Preparación:

1. Forma bolitas con la masa y estíralas con un rodillo hasta obtener un círculo.
2. Coloca mermelada de piña en el centro y dobla la masa formando la empanada.
3. Sella las orillas con las manos y presiona los bordes con un tenedor.
4. Barniza con huevo batido.
5. Hornea hasta que estén doradas.
6. Al salir del horno, empaniza con azúcar.