

# Empanadas de chocolate rellenas con dulce de leche



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: **24**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/empanadas-de-chocolate-rellenas-con-dulce-de-leche>

## Preparación

Coloque todos los ingredientes secos: harina, azúcar, cacao en polvo, canela en polvo y la sal en un procesador de alimentos y mezcle bien. Añadir los trozos de manteca y pulso hasta que se mezclen. Añadir los huevos y 4 cucharadas de agua/leche/café, mezclar hasta que se forme una masa grumosa. Agregar las 2 cucharadas de líquido restante, una cucharada a la vez si es necesario. Retire la masa de chocolate de la procesadora de alimentos y amasar un par de veces. Dividir la masa en 2 bolas, aplanar en discos gruesos, y enfriar en la heladera durante al menos 30 minutos. En una superficie ligeramente enharinada, utilice un rodillo para extender la masa en una hoja delgada. Corte formas de discos redondos para empanadas, use un cortador de pasta redondo o un molde. Si usted no tiene un cortador de pasta también puede utilizar un plato pequeño o una taza y luego usar un cuchillo para cortar suavemente alrededor. Utilice los discos de empanadas inmediatamente o almacenar en el refrigerador hasta que esté listo para su

## Ingredientes

- 3 taza/s Harina
- 3/4 taza/s Cacao
- 1/4-1/2 taza/s Azúcar
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 cucharadita/s Canela en polvo (opcional)
- 225 gramo/s Manteca cortada en cubitos
- 2 Huevos
- 4-6 cucharada/s Agua, leche o café
- 450 gramo/s Dulce de leche
- 1 Huevo con 1 cucharada de agua para pincelar
- 1/4 taza/s Azúcar para espolvorear

## Categorías

Argentina, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

uso. Coloque una cucharada de dulce de leche en el centro del disco de empanada. Doble los discos de empanadas y sellar los bordes suavemente con sus dedos, luego utilice la punta de un tenedor para sellar aún más los bordes. También puede tratar de hacer un repulgue o churito que significa torcer y doblar los bordes suavemente con los dedos. Cepille ligeramente la parte superior de las empanadas con la mezcla de huevo, lo que les dará un buen brillo dorado al hornear. Espolvoree cada empanada con un poco de azúcar. Enfríe las empanadas durante al menos 30 minutos o hasta que esté listo para hornear, esto les ayudará a sellar mejor. Hornear en un horno precalentado a 190°C durante 15-20 minutos. El tiempo exacto puede variar en función de su horno y el tamaño de las empanadas. Fuente:

<http://laylita.com/>

