

Empanadas de limón y coco tostado



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/empanadas-de-limon-y-coco-tostado>

Preparación

Derretir la manteca en un recipiente apto para microondas, unos 45 segundos. Verter la cerveza fría, la sal y el polvo de hornear en la manteca derretida y revuelva suavemente.

Añadir poco a poco la harina, removiendo con una cuchara de madera. Empezar a amasar la masa y agregar suficiente harina hasta que ya no esté pegajoso. Cubra con papel plástico y refrigerar por una hora. Pelar los limones con un pelador de verduras. Añadir la ralladura a una taza del procesador de alimentos. Pulse hasta que esté finamente picada. Agregue el azúcar y la manteca en el procesador de alimentos. Continuar el procesamiento hasta que se junte todo.

Añadir los huevos uno a la vez, con la máquina en marcha. Agregue el jugo de limón, el extracto de coco y la sal. Mezclar hasta obtener una mezcla de color amarillo pálido. Añadir la mezcla a una cacerola.

Cocine a fuego lento hasta que espese. Es necesario agitar todo el tiempo, tarda unos 10 minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar.

Agregar el coco tostado antes de rellenar las empanadas. Precaliente el horno a 200°C, forrar las bandejas para hornear con papel

Ingredientes

- Para la masa: 1-1/4 taza/s Manteca
- 170 cc. Cerveza rubia light
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 3 taza/s Harina
- 1 Huevo batido con 1 cucharada de agua (para cepillar las empanadas)
- Para el relleno: 3 Limones
- 1-1/2 taza/s Azúcar
- 1/2 taza/s Manteca
- 4 Huevos
- 1/2 taza/s Jugo de limón
- 1/2 cucharadita/s Extracto de Coco
- 1 cantidad mínima Sal
- 1/2 taza/s Coco rallado tostado

Categorías

Un día normal, Día Especial, Argentina, Todo el año, Económico, Frutas, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

pergamino. Cuando la masa está lista, dividirla en 15 a 18 bolas. En una superficie enharinada plana, rodar las bolas de una en una a aproximadamente 4 pulgadas de masa, añadiendo harina según sea necesario. Llene la mitad con 2-1/2 cucharadas de relleno de limón. Dejar un poco de espacio en el borde de la masa, doblar una y pellizcar los bordes para sellar. Transfiera a la/s bandeja/s para hornear. Pincelar con huevo batido. Hornear en horno precalentado durante unos 30 minutos o hasta que estén doradas. Deje que las empanadas se enfríen completamente antes de guardarlo en un recipiente hermético. Espolvorear con azúcar en polvo antes de servir. Pueden congelarse si no se va comer en los próximos dos días. Servir caliente o a temperatura ambiente.

