

Pastelitos criollos



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastelitos-criollos>

Preparación

Disponer la mitad de las tapas para pastelitos sobre una mesada enharinada, colocar en la mitad de ellas un cuadradito pequeño de dulce y nueces. Luego humedecer alrededor del dulce, colocar la otra tapa de masa de tal forma que las puntas queden en la mitad de los bordes de las anteriores, presionar alrededor del dulce, hacer un pliegue en las puntas y luego freírlos en abundante aceite. Retirar de la sartén, colocar sobre una fuente y esparcir con un colador pequeño azúcar impalpable sobre ellos. Dejar enfriar. Disfrute!
Fuente: Recetas Natura



Ingredientes

- ✓ 24 Tapas para pastelitos
- ✓ 200 gramo/s Dulce de Membrillo
- ✓ 6 Nueces bien picadas
- ✓ 1/2 litro/s Aceite de girasol
- ✓ 1 poco Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Argentina, Todo el año, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Pan y otros panificados para la casa