

# Pastelitos de queso crema



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 16

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pastelitos-de-queso-crema>

## Preparación

Procese el queso crema y la manteca con la harina en un bol hasta que la mezcla parezca un arenado fino. Agregue la leche y revuelva ligeramente para formar una masa suave.

Amasar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que quede suave. Divida en 4 partes iguales envolver cada pieza en papel film y enfriar en el refrigerador durante la noche. Precaliente el horno a 175°C. Retirar la masa del refrigerador y espolvorear con un poco de azúcar en polvo sobre una tabla de amasar. Una porción a la vez, extender la masa en un cuadrado, de 0.5 cm de ancho y corte uniformemente en 4 cuadrados. En el centro de cada cuadrado, coloque una cucharadita de mermelada. Doble cada cuadrado hasta casi el centro justo hasta el borde del relleno. Presione ligeramente la masa hacia abajo para mantenerlo en su lugar. Dobla cada una de las esquinas restantes de la misma manera. Repita el mismo procedimiento para cada cuadrado. Llevar al horno y cocinar durante aproximadamente 20 minutos. Retire, deje enfriar un poco y espolvoree con azúcar impalpable si desea.

## Ingredientes

- 225 gramo/s Queso Crema
- 500 gramo/s Manteca
- 3-1/2 taza/s Harina
- 2 cucharadita/s Leche condensada
- 1 poco Azúcar impalpable
- 16 cucharada/s Mermelada (del gusto que prefiera)

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

