



# Empanadilla con mermelada de fresas

10 raciones



Nivel fácil

hasta 30 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

bandeja del horno  
Papel de horno  
Cuencos  
Rodillo  
Cuchillo  
Tenedor

### Para la masa:

300 g harina  
1 cucharadita de sal  
10 g azúcar  
225 g mantequilla fría  
50 ml agua helada  
150 g mermelada de fresa  
1 huevo

### Para la decoración:

120 g azúcar glas  
1 cda de agua  
1 paquete de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker  
1 bote de Decomagia Rosa Dr. Oetker

## Antes de empezar:

- 1 Precalentamos el horno a 170°C opción ventilador arriba y abajo.

## Para preparar la masa:

- 2 Introducimos la harina, la sal, el azúcar y la mantequilla en un cuenco.
- 3 Comenzamos a trabajar con la punta de los dedos para ir desmigando la mantequilla hasta obtener una textura arenosa.
- 4 Añadimos el agua helada y mezclamos hasta obtener una masa. Dividimos la masa en dos partes, la cubrimos con papel film y la llevamos a la nevera durante 10 minutos.
- 5 Una vez transcurrido este tiempo, retiramos las masas y las estiramos con la ayuda del rodillo de cocina y un poco de harina en la encimera hasta obtener una masa de 0,5 mm de grosor.
- 6 Cortamos la masa en un rectángulo de 30x25 cm aproximadamente, y esta masa la cortamos en 8 rectángulos iguales. Repetimos con la otra masa.





- 7 Colocamos los rectángulos sobre la bandeja para horno con papel, separándolos unos 2 cm entre sí.
- 8 Rellenamos los rectángulos con la mermelada de fresas, dejando los bordes limpios. Mojamos los bordes con un poco de agua y cubrimos con los otros rectángulos a modo de empanadilla.
- 9 Sellamos las empanadillas con un tenedor y pincelamos con el huevo batido.
- 10 Llevamos al horno durante 15' o hasta que estén doradas.
- 11 Retiramos del horno y dejamos enfriar.

### Para la decoración:

- 12 En un cuenco mezclamos el azúcar glas con el agua hasta obtener la consistencia deseada para glasear.
- 13 Añadimos unas gotas de colorante alimentario Dr. Oetker color rojo y mezclamos hasta obtener un color de tono rosáceo.
- 14 Una vez las empanadillas están frías las glaseamos con la ayuda de un pincel y terminamos con un poco de Decomagia Dr. Oetker.

