

## Empanadillas de cabello de Ángel

### Descripción

El cabello de Ángel que utilizo para esta receta es casero, lo he hecho yo. Supongo que en las pastelerías lo venden, pero no lo se seguro. Algún día os daré la receta, es un proceso, no complicado, sino largo y laborioso. Se necesita tiempo y la verdad es que ganas para ponerse a hacerlo. Os debo esta receta, no se me olvida.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- \* 8 obleas de empanadilla. Yo uso las de La Cocinera, vienen 16 en un paquete.
- \* 250-270 gr de cabello de Ángel.
- \* 1 huevo para pintarlas.

\* Agua.

### Preparación:

Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Sacamos las obleas del paquete y las ponemos en una bandeja de horno sobre el papel que traen.



Vamos rellenando, con ayuda de una cuchara de postre, con el cabello de Ángel, sin llenar demasiado porque después no se pueden cerrar. Una vez puesto el relleno, con una brocha untamos de agua la mitad del borde de la oblea, la plegamos por la mitad y con un tenedor vamos presionando para cerrar los bordes.



Cuando est n todas cerradas, batimos el huevo y con la brocha las pintamos para que queden doradas.



Introducimos nuestras empanadillas en el horno a 180 C, calor arriba y abajo, de 12 a 15 minutos, hasta que veáis que quedan doradas, ** i ojo que con el huevo se doran pronto!**



Sacamos, dejamos templar y las sacamos de la bandeja.



**Consejo:** En casa nos gustan templadas.

## Categoría

1. Postres

## Fecha de creación

diciembre 5, 2014

## Autor

admin