

Empanadillas de manzana con magimix

Empanadillas de manzana con magimix

10 min	10 min 8 min	10 min 8 min 18 min	10 min 8 min 18 min 3/10
10 min 8 min 18 min 3/10 8	10 min 8 min 18 min 3/10 8 15	10 min 8 min 18 min 3/10 8 15 12	

10 min 8 min 18 min 3/10 8 15 12

Para la masa de hojaldre en Thermomix :

300g de harina

300g de mantequilla congelada

150g de agua fría

2 pizcas de sal Para la compota en Thermomix :

50g de azúcar moreno

4 manzanas golden

Zumo de medio limón Para la preparación de las empanadillas en Thermomix :

1 yema de huevo

Para cocinar una receta sencilla y rápida de empanadillas de manzana en Thermomix :

Precalentar el horno a 220°C

Para la masa de hojaldre :

Â»

Coloque la harina, los trozos de mantequilla congelada, el agua, la sal en el bol de Thermomix, luego configure 30 segundos a velocidad 5.

Â»

Mezcle durante 15 segundos en sentido contrario a las agujas del reloj (la masa se despegará).

Â»

Extienda la masa en su superficie de trabajo enharinada en forma de rectángulo. Luego, doble la masa en 3, vuelva a extenderla y doble nuevamente en 3. Repita esta operación 2 veces.

Â»

Reserve la masa en el frigorífico.

Para la compota :

Â»

Pele las manzanas, córtelas en trozos y colóquelas en el bol de Thermomix.

Â»

Agregue el jugo de limón, el azúcar moreno y programe 8 minutos a 90°C a velocidad 2.

Â»

Raspe las paredes del bol y mezcle durante 25 segundos a velocidad 4, dejando algunos trozos.

Â»

Deje enfriar.

Para la preparación de las empanadillas :

Â»

Extienda la masa y corte círculos de 10 cm de diámetro.

Empanadillas de manzana con magimix

Â»

Coloque unas cucharadas de compota en la mitad de cada círculo.

Â»

Doble la masa y selle los bordes con un poco de agua, presionando.

Â»

Mezcle la yema de huevo en un bol y aplique un poco de yema con un pincel en cada empanadilla.

Â»

Coloque las empanadillas en la bandeja del horno forrada con papel pergamino.

Â»

Hornee durante 10 minutos a 220°C, luego baje la temperatura a 180°C y cocine durante 15 minutos más.

Â»

Deje enfriar un poco.

Disfruta y deléitate con estas mini empanadillas de manzana en la merienda, en el desayuno... ¡ Nam ! ;)