

Empanadas dulces de crema

Ingredientes

- 500 gr. de harina de trigo
- 1 cucharada rasa de levadura
- 1 pizca de sal
- 60ml. de aceite de oliva
- 1 vaso de agua templada
- Azúcar
- Leche de soja (o la que prefiramos: arroz, avena, almendras, etc.)
- Sobres de crema (hay varias marcas, mirad las que sean veganas)
- 1 manzana
- Canela en polvo



Preparación de la masa:

Mezclamos bien en un bol la harina, la levadura y la sal. Añadimos el agua y el aceite de oliva. Amasamos hasta que se quede una bola moldeable y sin que se nos pegue en las manos. Dejamos reposar una media hora tapada con un

trapo húmedo.

Para el Relleno:

Cogemos los sobres para la crema y la preparamos según las instrucciones del envase. Luego cortamos la manzana en pequeños trozos y los pasamos por la sartén con un poquito de aceite de oliva y canela. También podemos echar un poco de azúcar, según el gusto. Lo mezclamos con la crema.

Preparación de las empanadillas:

Espolvoreamos un poco de harina sobre una superficie plana y limpia, y con la ayuda de un rodillo estiramos la masa (cuanto más grande mejor). Después con cualquier molde circular del tamaño aproximado de un vaso, vamos cortando en círculos la masa.

cuando tengamos todos los círculos separados los rellenamos por la mitad con la crema que habíamos preparado anteriormente y los doblamos. Humedecemos las puntas para que se peguen y con la ayuda de un tenedor hacemos pequeños surcos alrededor (esto ayuda a que no se despeguen en la sartén).

Ponemos una sartén a calentar con abundante aceite de girasol y las freímos por ambos lados hasta que queden doradas. Una vez las saquemos, las pasamos por azúcar.

Dejad enfriar antes de servir.