



# Empanadas de cerveza

**Tiempo de preparación:** 1 hora

**Tiempo de cocimiento:** 15 minutos por charola

**Tiempo total:** 1 hora más el horneado

**Porciones:** Depende del tamaño del cortador

Estas empanaditas son mi niñez, amasando en la mesita de piedra de la cocina de mi casa. Cocina maravillosa que a pesar de su tamaño diminuto, creo que es en la que más personas hemos cabido al mismo tiempo, llena siempre de olores deliciosos y buenas mesas y sobremesas. Aún parados, era el lugar favorito de estar en la casa.

Son de mi recetario de niña, el de mis clases de cocina que ya se desbarata de viejo, forrado con yute y letras de fieltro y un plástico burdo. Lo amo y más amo su contenido y esta receta es de las que más hice cuando niña.

La realidad es que pasaron muchos años, muchísimos desde la última vez que las hice hasta ahora que desempolvé la receta y volví a quedar atrapada en esta delicia.

Con mermelada de piña o chabacano son mis favoritas.

## Ingredientes:

- 1 Kilo de harina
- ½ Kilo de manteca
- 1 Cerveza Carta Blanca quitapón (325 ml. exactos de cerveza).
- Canela y azúcar blanca (para revolver)
- RELLENOS: Cajeta (de lata marca «La Lechera»), mermeladas de bote, mermeladas naturales.

## Procedimiento:

Se vacía el harina en un recipiente hondo y se le agrega la manteca desbaratándola muy bien con los dedos o con dos tenedores (o una “garra”) para no calentarla mucho. La textura debe quedar como granulosa (con moronitas del tamaño de chícharos o más pequeñas).

Cuando ya está en esta textura, se agrega la cerveza. Se amasa muy bien hasta que quede una masa tersa y suave.

Se separan porciones de la masa (para no trabajar con toda al mismo tiempo) y se extienden con el palote, hasta dejarla de unos 3 mm (delgada).

Después se cortan los círculos para las empanadas al tamaño deseado (usar un cortador de galletas).

Se rellenan las empanadas con mermelada al gusto o con cajeta. Se cierran con repulgo o con tenedor y se pican un poco para dejar ventilación al relleno a la hora del horneado.

Se meten a hornear a 180° hasta que estén doraditas (10 ó 15 minutos) Saliendo del horno se revuelcan en azúcar blanca mientras estén aún calientes, si no no la pescan.

- Si se rellena de mermelada, hay que mezclarla con un poco de maicena para que no se salga al hornear.



## Empanadas de cerveza

¡BUEN PROVECHO!

