

I N G R E D I E N T E S

EMPANADAS DE PROVOLA Y MUZZARELLA

1 kg de harina 0000
2 cucharadas de sal
200 gr de manteca caliente
250 gr de agua bien caliente
2 cucharadas de sal diluidas en el agua
Queso Provola
Queso Muzzarella

P R O C E D I M I E N T O

Para la masa:

- 1- Unir: 1 kg de harina 0000 + 2 cucharadas de sal + 200 gr de manteca caliente + 250 gr de agua bien caliente + 2 cucharadas de sal diluidas en el agua.
- 2- Amasar hasta que esté en temperatura ambiente.
- 3- Separar en diferentes bollos.
- 4- Estirar cada bollo, colocar un plato chico por encima y cortar con un cuchillo el borde restante, para obtener una tapa de empanada prolija.
- 5- Cortar ambos quesos (la provola se puede rallar y la muzzarella cortar en cubos).
- 6- Agregar un poco de salsa a cada tapa y luego ambos quesos.

