

Masas para empanadas dulces o saladas.

Rinde: 8 discos de Ø 15 centímetros

Ingredientes:

250 gramos de harina de trigo para todo uso (2 tazas).

125 gramos de agua tibia (½ taza).

50 gramos de manteca de cerdo o mantequilla (¼ taza).

5 gramos de sal (1 cucharadita).

Preparación:

- Integra la manteca o mantequilla en la harina, con las puntas de los dedos, hasta que tenga una textura como de arena gruesa.
- Agrega la sal en el agua tibia y viértela sobre la mezcla de harina y grasa, con la mano intenta formar una pasta hasta que se absorba todo el líquido.
- Sigue amasando hasta que obtengas una masa lisa y suave, no es necesario amasar demasiado.
- Envuelve la masa en película plástica y refrigera por 30 minutos más o menos.
- Extiende la masa con el rodillo hasta que tenga un grosor entre 2 y 3 milímetros.
- Usa un objeto redondo del tamaño que desees para sacar los discos de masa.
- Coloca cada disco separado con una hoja de papel de horno o un trocito de bolsa plástica.
- Guárdalos en la nevera, hasta el momento de usar, pueden estar refrigerados por tres días.
- También se pueden congelar, guardados en una bolsa plástica.
- Para usarlos hay que descongelarlos por completo.
- Pueden estar congelados hasta por seis meses.