

Pastelitos de guayaba y queso.

Ingredientes:

60 gramos de bocadillo o dulce de guayaba.

150 gramos queso blanco estilo latino.

6 discos de masa para empanadas.

1 yema de huevo + unas gotas de leche (para pintar)

Preparación:

- Si estas usando las masas congeladas espera a que se descongelen completamente.
- Pinta un poco con agua las orillas de la masa de empanada para asegurarte que se pega bien.
- Sobre cada disco de empanada coloca una porción de queso y un trozo del dulce de guayaba.
- Sella muy bien las orillas con un tenedor, coloca los pastelitos sobre una bandeja de hornear.
- Pinta cada uno de los pastelitos por la superficie con una mezcla de yema de huevo y leche.
- Hornear en un horno pre calentado a 180° C / 350° F.
- De 20 a 25 minutos hasta que estén dorados.