Empanadillas de cabello de ángel:

Ingredientes:

12 discos de masa para empanadas (ver enlace arriba)

200 gramos de dulce de cabello de ángel.

Huevo para pintar.

Azúcar glas para decorar.

Preparación:

* Pinta con agua la orilla de los discos de masa para empanadas.
* Coloca una pequeña porción de dulce de cabello de ángel.
* Dobla la masa por la mitad y sella bien las orillas con el tenedor.
* Coloca las empanadillas sobre una bandeja de horno, cubierta con papel de horno o una manta de silicona y píntalas con huevo batido.
* Hornear en un horno pre calentado a 180° C / 350° F
* De 20 a 25 minutos hasta que estén doradas.
* Déjalas enfriar sobre una rejilla y espolvoréalas con azúcar glas (opcional)