

QUESADILLAS

INGREDIENTES MASA

- HARINA.....400gr
- AGUA.....200gr
- MARGARINA.....40gr
- AZUCAR1 cda
- CLARAS DE HUEVO..... 2 unidades

PROCEDIMIENTO

1. CON TODOS LOS INGREDIENTES FORMAR UNA MASA LISA Y HOMOGENEA
2. DEJAR REPOSAR 10 MINUTOS CUBIERTO POR UN PLASTICO
3. DIVIDIR Y FORMAR BOLAS DE 15 gr. O MEDIA ONZA DEJAR REPOSAR TAPADO CON UN PLASTICO HASTA PREPARAR EL RELLENO

INGREDIENTES RELLENO

- QUESO CREMA..... 900 gr
- HARINA..... 225 gr
- MAICENA..... 225 gr
- AZUCAR EN POLVO 450 gr
- MARGARINA.....300gr
- YEMAS..... 300 gr
- COLORANTE AMARILLO (opcional)

PROCEDIMIENTO

1. CENIR LA HARINA Y LA MAICENA POR 3 OCACIONES
2. EN OTRO RECIPIENTE, CREMAR EL AZUCAR CON LA MARGARINA
3. EN LA PREPARACION DEL PASO 2 AGREGAR UNA A UNA LAS YEMAS DE HUEVO HASTA UNIFICAR TODOS LOS INGREDIENTES Y FORMAR UNA CREMA COMPACTA
4. AGREGAR LOS INGREDIENTES CERNIDOS EN EL PASO 1
5. BATIR EL QUESO CREMA HASTA LOGRAR UNA PASTA SUAVE COLOCAR POCO A POCO AL RESTO DE LA MASA

FORMACION DE LAS QUESADILLAS

- ENHARINAR LA MESA Y ESTIRAR CON UN BOLILLO LAS BOLAS REPOSADAS, FORMAR UN DISCO DE 12 CM DE DIAMETRO, COLOCAR UNO SOBRE OTRO CON ABUNDANTE HARINA
- LOS DISCOS COLOCAMOS EN SERIE EN LA MESA Y COLOCAR EL RELLENO EXPANDIENDO CASI HASTA EL BORDE
- DOBLAR EL BORDE DEL DISCO SOBRE EL RELLENO FORMANDO UN PENTAGONO (DEBE QUEDAR DESCUBIERTA LA PARTE DEL RELLENO)
- PINTAR CON HUEVO ENTERO BATIDO Y HORNEAR A 180°C POR 20 MINUTOS