

Empanadilla de Manzana

Empanadilla de Manzana, una variante Gallega de la tarta de manzana, la probé hace muchos años y desde entonces la seguimos haciendo en casa.

Aquí ya hacemos empanadas de cualquier cosa tanto saladas como dulces.

ingredientes

- 8 obleas para hacer empanadillas
- 2 Manzanas
- 4 cucharadas de Mermelada
- 1 Huevo
- Azúcar para espolvorear

elaboración Empanadilla de Manzana

Hemos optado por utilizar la masa ya comprada pero podríamos hacerla utilizando la receta de la [masa de empanada](#), solo tendríamos que cambiar el aceite del sofrito por aceite de oliva virgen.

Pelamos nuestras manzanas y las cortamos en trocitos pequeños para poder acomodarlas mejor en el interior de la masa.

En un papel para horno ponemos 4 obleas de masa y distribuimos los trozos de manzana respetando el borde para luego poder cerrarlas.

En el centro ponemos una cucharada de la mermelada que mas os guste, en nuestro caso hemos puesto la de albaricoque.

Ahora cogemos las otras 4 obleas y la ponemos encima del relleno haciendo que coincidan con las obleas de la base, con un tenedor vamos marcando todo el borde para cerrar la

empanadilla.

Una vez cerradas las 4 piezas, pinchamos con el tenedor para que al hornearlas pueda salir el aire de su interior.

Batimos el huevo y pintamos nuestras empanadillas, espolvoreamos con el azúcar y horneamos a 180º durante 15 minutos, vigila que como ya sabeis cada horno es diferente.

Ya tenemos nuestra empanadilla de manzana lista.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sobera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.