



ALBÓNDIGAS DE MASA RELLENAS DE MERMELADA CON QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 3 g de levadura
- 5 g de azúcar
- 50 ml de leche
- 120 g de harina
- 1 huevo
- Mermelada de fruta del sabor que más agrade
- 10 g de azúcar refinada
- 20 g de margarina La Villita
- Sal
- Agua
- Queso fresco o doble crema La Villita
- Canela
- Hierbabuena

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, mezclar el queso con un ingrediente dulce siempre da como resultado uno de los mejores postres. En esta ocasión te presento cómo hacer albóndigas de queso con mermelada.

Primero mezclamos la levadura con la leche tibia y el azúcar, dejamos reposar. En un bowl mezclamos la harina junto con margarina La Villita, la sal, la levadura, los huevos y hacemos una masa.

Después, extendemos una hoja 0,5 cm de grueso y cortamos cuadros de 10 cm x 10 cm. Agregamos la mermelada en los cuadros y envolvemos formando albóndigas.

En una olla ponemos a hervir agua con sal y colocamos las albóndigas con cuidado de que no se peguen entre sí y que no se peguen en el fondo, una vez que suban a la superficie ya están listas. (Para que las albóndigas no se peguen al fondo de la olla, al cabo de un rato después de ponerlas en el agua, las separamos cuidadosamente del fondo con una cuchara)

Servimos desmoronando queso fresco o doble crema La Villita sobre las albóndigas, espolvoreamos canela con azúcar y terminamos de decorar con rollitos de margarina La Villita y unas hojitas de hierbabuena.

¿Qué les parece, amigas?