



EMPANADAS DE ARROZ CON LECHE

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

INGREDIENTES

Para el arroz con leche

- 2 tazas de agua
- 1 taza de arroz
- 1/2 taza de leche entera
- 1/2 taza de leche evaporada
- 1 taza de leche condensada
- 1 canela

Para la masa de empanadas

- 3 tazas de harina
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 5 cucharadas de azúcar

- 2 cubos de margarina sin sal La Villita
- 1 huevo
- 1 cucharada de leche de vaca
- 1 cucharadita de canela
- suficiente de huevo batido, para barnizar
- suficiente de azúcar refinada para espolvorear
- suficiente de canela en polvo para espolvorear

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, llegó la hora favorita de la comida: el postre y vaya que este postre es una ricura total, no dudo que va a fascinarte.

Precalentamos el horno a 180°C. Para el arroz con leche, cocinamos el arroz con el agua hasta que esté suave. Agregamos las leches, la canela y cocinamos a fuego medio sin dejar de mover por 15 minutos, o hasta que se evapore. Retiramos la canela y dejamos enfriar por completo.

Para la masa, mezclamos la harina con el polvo para hornear, el azúcar, la margarina sin sal La Villita, el huevo, la leche y la canela. Luego amasamos hasta tener una masa homogénea y suave. Dejamos reposar por 25 minutos en refrigeración.

En una tabla enharinada, extendemos la masa y con ayuda de un cortador redondo de 12 cm de diámetro, cortamos en discos. Agregamos un par de cucharadas de arroz con leche en cada disco de masa y cerramos las empanadas con ayuda de un tenedor. Las colocamos en una charola para horno y las barnizamos con huevo, espolvoreamos con azúcar y canela. Horneamos por 15 minutos.

Listas para servir.