



EMPANADAS DE QUESO GOUDA

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 60 minutos

 Botana  Cena  Comida

INGREDIENTES

- 350 gramos de queso gouda La Villita
- 3 tazas de harina de trigo
- ½ cucharada de sal
- 190 gramos de Margarina sin sal La Villita
- 1 huevo
- ½ taza de agua
- La clara de un huevo

MODO DE PREPARACIÓN

Una de mis recomendaciones para los días de picnic son las empanadas, yo las rellené de queso gouda La Villita, pero ustedes pueden usar su queso La Villita preferido.

Vamos a hacer una masa muy sencilla. Mezclamos la harina, el agua, la sal, el huevo y la Margarina sin sal La Villita. Podemos usar la batidora. Después, hacemos bolitas medianas y aplanamos para que queden como tortillas, rellenamos con el queso gouda La Villita y sellamos con un tenedor.

Para que no se abran y tomen un lindo color tostado, las barnizamos con la clara de un huevo y ¡listo!

Metemos al horno por 20 minutos a 180°C.

Me cuentan cómo les quedan, amigas.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita