

Receta de Empanadas Dulces de Plátano y Queso

11 Abr 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana de nuevo os dejo una receta de postres, en esta ocasión se trata de unas **Empanadas dulces con Plátano y queso**, espero que las preparéis en casa porque son muy fáciles y resulta un exquisito postre.

Ingredientes

- Plátanos maduros (cuatro)
- Agua (ocho tazas)
- Sal
- Huevos (uno)
- Harina (1/4 taza)
- Vainilla (una cucharadita)
- Queso mozzarella rallado (una taza)
- Aceite de oliva
- Azúcar

Modo de Preparación

1. Lavar y cortar los plátanos por la mitad
2. Hervirlos con cáscara a fuego medio en una cacerola con las 8 tazas de agua y un poco de sal, hasta que estén blandos
3. Pelarlos y aplastarlos con un tenedor hasta obtener un puré, dejar enfriar
4. Añadir el huevo, la harina, la vainilla y mezclar bien todo, dejar reposar una media hora en el frigorífico
5. Formar bolas con la masa y darles forma redonda y aplastada con la palma de la mano
6. Añadir un poco de queso y doblar por la mitad aplastando los bordes para que queden sellados
7. Freír en aceite caliente por ambos lados y poner a escurrir sobre papel de cocina
8. Espolvorear con azúcar al gusto y.....buen provecho!!!