**Empanaditas de vigilia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingredientes** | **Cantidad** | **Unidad** |
| Almidón de maíz | 125 | Grs. |
| Fécula de mandioca | 125 | Grs. |
| Leche en polvo | 50 | Grs. |
| Sal | A gusto |   |
| Goma xántica | 10 | Grs. |
| Polvo para hornear | 1/2 | cdita |
| Huevo | 3 | Unidad |
| Aceite | 4 | cdas |
| Agua | Necesaria |   |

**Elaboración**

1\_Colocamos todos los ingredientes secos en un bol e integramos.

2\_Incorporamos las 4 cucharadas de aceite y los tres huevos.

Si es necesario añadimos un poquito de agua.

3\_Amasamos hasta lograr una masa tierna y homogénea. Reservamos cubierta con film.

4\_Realizamos el relleno con atún, cebolla y pimiento previamente dorados, salpimentamos y una vez que el relleno está bien frío procedemos al armado de las empanadas.

5\_Espolvoreamos la mesada con almidón, estiramos la masa con palote y cortamos los discos para realizar las empanaditas.

6\_Pincelamos, con huevo y horneamos a temperatura media hasta dorar.