**Pastelitos de membrillo**

**Ingredientes**
Almidón de maíz 100 g Fécula de mandioca 100 g Leche en polvo 50 g 1 cdita de café de goma xántica 1 pizca de sal 1 cdita de café de polvo para hornear 75 grs. de manteca 1 huevo 50cc de agua aproximadamente

**Procedimiento:**
Colocar en la procesadora o en un bol todos los ingredientes secos, luego agregar la manteca (si lo hacen en procesadora debe estar fría y si es a mano a temperatura ambiente).
Incorporar el huevo y el agua en cantidad necesaria.
Si la masa se ablando dejarla descansar un rato en heladera. Luego estirarla espolvoreando la mesada con almidón de maíz y realizar dobleces sobre sí misma.
Cortar cuadrados de 8 cm x 8 cm.
Disponer, sobre un cuadrado de masa, una pequeña porción de dulce de membrillo. Alrededor de éste, humedecer la masa y colocar en forma opuesta el otro cuadrado de masa haciendo presión para que el membrillo quede encerrado. Hacer pliegues en los bordes de manera que quede el pastelito armado y cerrado. Freír en abundante aceite. Luego colocar sobre papel absorbente y espolvorear con azúcar o pincelar con almíbar.