



Masas

Empanadillas de carne mechada

Ingredientes:

- 1/4 k. de carne mechada ([ver receta aquí](#))
- 1 paquete de 16 obleas para empanadillas
- 1 huevo

Cómo se hace:

1. **Precalienta el horno a 200°.**
2. **En cada oblea** pon en el centro una pequeña cantidad de carne*, como una cucharada de postre llena.
3. Pon un poco de agua en un cuenco, moja el dedo índice y lo pasas por el borde de la masa, luego la doblas por la mitad sobre el relleno, de forma que coincidan los bordes. Con un tenedor aprieta ligeramente por todo el borde para unir los dos lados.
3. Cubre la bandeja del horno con **papel de hornear** o con una lámina de silicona si tienes y coloca las empanadillas unas al lado de otras pero sin que se toquen.
4. **Bate 1 huevo** como para tortilla y con una brocha extiéndelo bien sobre las empanadillas, solo por la parte de arriba, esto le dará un acabado brillante y doradito.
5. Introduce la bandeja en el horno, más o menos a media altura y **hornea unos 15 ó 20 minutos a 200°** o hasta que veas que la masa está hecha y dorada.

Sugerencia:

** No pongas mucha cantidad de relleno, porque se te puede romper la masa y te costará más cerralas.*