

EMPANADAS

INGREDIËNTEN

- 300 gr bloem
- 30 gr margarine (\pm 1 soeplepel)
- 1/2 glas lauw water
- 1 koffielepel zout
- 7 plakjes kaas
- bakolie

Dit heb je ook nog nodig

- houten lepel
- deegrol
- plank
- mes
- plastic kom



Bereiding

1. Weeg de bloem af met de weegschaal en doe in een plastic kom.
2. Maak een kuiltje in de bloem.
3. Voeg in het midden de margarine, het zout en het lauw water toe.
4. Meng voorzichtig met een houten lepel.
5. Kneed het deeg heel goed met de hand.
6. Verdeel het deeg in bolletjes.
7. Rol elk bolletje uit met de deegrol.
8. Maak een ronde vorm van het uitgerolde deegbolletje.
9. Leg in het midden van de cirkel 1/4 van een plakje kaas.
10. Vouw de empanada dicht, zodat je de vorm van een halve maan krijgt.
11. Druk de zijkanten aan met een vork. Draai de empanada om en druk opnieuw de zijkanten aan met een vork.

Bakken

1. Doe een bodempje bakolie in een pan.
2. Laat de olie heet worden.
3. Bak de empanadas in de pan. Wees voorzichtig!
4. Draai de empanadas om zodat ze aan beide kanten goudbruin worden.
5. Leg ze op een schaal met keukenpapier.

APROVECHO! SMAKELIJK!