

Bocaditos dulces con tapa de empanada: una receta sin horno que se cocina en pocos minutos

09/06/2024



La **merienda** en el país no solo es sagrada, sino que también se presenta como una buena excusa para juntarte con los amigos, familia o pareja. Sin embargo, en épocas de «*vacas flacas*», se deben buscar **preparaciones económicas que se puedan hacer desde casa sin gastar una fortuna.**

En esta oportunidad vamos a preparar unos **bocaditos rellenos** que son muy fáciles y rápidos de hacer, ya que están hechos con **tapas de empanadas/pascualina** y tienen un gran «corazón» de dulce, lo que lo convierte tanto en un postre como en una estupenda **alternativa para acompañar el café o mate de la tarde.**

Por otro lado, hay que mencionar que no necesitas ser un

experto en pastelería porque esta sencilla receta la podrás hacer con los utensilios básicos de cualquier cocina, de hecho, **no necesitaras horno**, y tan solo vas a utilizar seis **ingredientes súper económicos que seguro ya tenés en tu hogar**.

Ingredientes necesarios para estos riquísimos bocaditos dulces de tapas de empanadas

- Tapas de empanada o pascualina (podés usar tipo criolla u hojalde).
- Chocolate tipo cobertura, dulce de leche, pasta de avellanas o el dulce que tengas en casa (tené en cuenta que también quedan espectaculares con mermelada o pedazos de frutas frescas como manzana/pera).
- Un huevo.
- Cuatro cucharadas soperas de leche.
- Manteca o aceite.
- Media taza de azúcar tipo común.
- Canela (opcional).



Los pasos a seguir

1. Para empezar, ya sea que uses tapas de empanadas o pascualina, vamos a afinar la masa de manera tal que, durante la cocción, adquiera una contextura crocante como si fuera una galletita. Para ello, debemos tomar los discos y aplastarlos levemente con un palo de amasar o rodillo.
2. Cuando tengas todo estirado, con ayuda de una espátula o cuchara mojada con un poco de agua o leche (este es el truco para que no se pegue el relleno en el utensilio) untamos el centro con el dulce que hayas elegido y/o tengas en casa. La idea es que seas generoso con este ingrediente, ya que de él depende que se haga ese «corazón» que explota cuando muerdes.
3. Para cerrar estos bocaditos, no vamos a usar la clásica

técnica de rol, enrollado, sino que implementaremos el formato de «paquete». Luego de humedecer los extremos largos de la masa, unimos al medio y sellamos con el lado corto de las tapas. Luego de hacer todos, mandar al frío de la heladera para que condense el relleno.

4. Pasados unos 10 a 15 minutos, en un bol, batimos el huevo y las cuatro cucharadas de leche. Cuando tengas este líquido bien unido, pasamos las masitas rellenas de dulces para que se humedezcan y rebozamos en un plato con azúcar y canela en caso de que desees dar un toque diferente.
5. En una sartén, colocar 2 cucharadas soperas de manteca, aceite o la materia grasa que utilices habitualmente para freír. A fuego bajo, dejar que derrita y caliente hasta temperatura media. Al momento de poner los bocaditos rellenos para cocinar vuelta y vuelta, tené en cuenta que no se te debe quemar el azúcar con el que rebozamos, ya que si no quedara amarga.
6. Cuando estén doraditos de los dos lados, terminar la cocción y quitar el excedente de grasa con un papel absorbente o cocina. Servir con la infusión que más te guste.

Fuente: Crónica