



Coyotas rellenas de ate y queso

Categoría: Postre, Dulces

Prepara estas deliciosas coyotas rellenas de ate y queso, y sorprende a tus comensales.



Preparación
60 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 3 tazas de Harina de trigo refinada
- 1/2 cdta de Sal
- 1 cda de Azúcar
- 40 g de Manteca vegetal
- 40 g de Mantequilla
- 120 mls de Agua fría
- 1/2 pieza de Ate de Guayaba La Costeña®
- 2 cdas de Queso Cotija desmoronado



Preparación

1. Mezclar la harina con la sal, azúcar, la manteca vegetal y la mantequilla hasta incorporar. Agregar el agua fría y amasar hasta tener una mezcla homogénea. Hacer bolitas del mismo tamaño, reposar por 30 minutos.
2. Con ayuda de una prensa para tortillas aplanar las bolitas de masa, rellenar con queso Cotija.
3. Abrir el Ate de Guayaba La Costeña® y cortar en rectángulos delgados, rellenar la coyota con el ate, barnizar las orillas con agua y cerrar con otro disco de masa presionando las orillas con un tenedor.
4. Picar con un palillo y hornear 18 minutos a 180°C.
5. Retirar del horno y servir.