

Coyotas rellenas de ate y queso

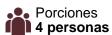
Categoría: Postre, Dulces

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



Preparación **60 min.**







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.