Empanadas de zarzamora con queso

Categoría: Postre, Huevo y lácteos, Dulces

Sorprende a toda tu familia con estas empanadas rellenas de zarzamora con queso.

Preparación **25 min.**
Dificultad **Media**
Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 250 g de Pasta de hojaldre
- 40 g de Harina de trigo
- 6 cdas de Queso crema
- 4 cdas de Mermelada de Zarzamora La Costeña®
- 1 pieza de Huevo batido

Preparación

1. Espolvorear harina en la mesa y con ayuda de un rodillo extender la pasta hojaldre, cortar en discos, colocar en una charola para horno.

2. Rellenar con queso crema y Mermelada de Zarzamora La Costeña®, barnizar con huevo batido las orillas del disco, cerrar y sellar con ayuda de un tenedor, barnizar con huevo batido.

3. Hornear 15 minutos a 180°C. Servir.