

# Empanadillas de Manzana

Rinde 8 porciones

2 cucharadas de mantequilla

4 manzanas McIntosh, peladas, sin corazón y cortadas, o 1 lata de relleno de manzana (apple pie filling)

1/2 taza de azúcar

1/2 cucharadita de canela en polvo

1 cucharadita de jugo de limón

1 (8 piezas) cilindro de biscuits.. como la Pillsbury Flaky Biscuits

2 cucharadas de agua

azúcar en polvo

Relleno: Echas la mantequilla en una sartén grande y lo derrites. Le agregas las manzanas, el azúcar, la canela y el zumo de limón. Cocine a fuego medio hasta que las manzanas estén blandas, unos 15 minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar.

Cuando el relleno esté frío, usando un rodillo.. aplanas los biscuits sobre una superficie ligeramente enharinada, para que cada biscuit forme una plantilla de 7 a 8 pulgadas de circunferencia. Coloque 2 o 3 cucharadas de relleno en cada círculo de biscuit y los doblas como si fueran pastelillos. sellas los bordes mojando las orillas con agua.. presionando los bordes con los dientes de un tenedor.

Precaliente el aceite en una olla pesada a 350 grados F.

Echas las empanadillas a freír, con cuidado, uno a la vez, y se fríen hasta que estén doradas, volteando como sea necesario para que se doren, unos 2 o 3 minutos. Escurre en papel toalla. Espolvorear con azúcar en polvo inmediatamente.

**NOTA:** si usas manzanas enlatadas.. no las tienes que cocinar. Reduces el azúcar a 2 cucharadas.. las mezclas con el resto de

los ingredientes del relleno y sigues el resto del procedimiento para preparar las empanadillas.