

# REPOSTERÍA

## PASTELILLOS VOLADORES

### INGREDIENTES:

- 1/4 kg. de Carne de Ave
- 3 Huevos duros
- 3 cucharadas de manteca blanca
- Harina
- Aceite para (reír)

Se cuece la carne. Del caldo de cocerla se hecha un vasito a un recipiente con dos cucharadas de manteca y harina la que admita, y se hace una masa.

Luego, se extiende la masa con el rodillo encima de un mármol. Se sigue trabajándola y se le va incorporando poco a poco el resto de la manteca, hasta que quede una masa fina.

Se extiende con el rodillo, se rellena con el huevo duro y la carne en trocitos pequeños. Se hacen como las empanadas pero pequeñas. Se fríen en aceite muy caliente. Cuando se sacan se rebozan en azúcar y canela.

Nota: estos pastelillos se comen calientes pero también están muy buenos fríos