**Empanadillas de puerros**

Ingredientes: 10-12 empanadillas

* Puerros-3- parte blanca, cortados finos
* Queso cremoso 80g-philadelphia sin lactosa, peso de 150g.
* Queso rallado sin lactosa –añejo o curado sin lactosa-Zamora-3 cucharadas.(45g)
* Nata sin lactosa- buen chorro-3 cucharadas de nata (objetivo hacer un cuerpo a la masa).(45g)
* Sal y pimienta negra
* Aceite de oliva para freír el puerro
* Las empanadillas- si son caseras mucho mejor.
* Huevo batido para pintar las empanadillas una vez rellenadas.

Elaboración:

1. Pochar los puerros con pizca de sal, a fuego lento(nº4.5) con calma, escurrir en un colador (sin una gota de aceite).
2. Poner los puerros ya escurridos nuevamente en la sartén, añadir el queso cremoso, queso añejo y remover bien para que el queso se integre muy bien en la mezcla, finalmente se añade la crema para que se forma una masa suave integrada, sal y pimienta y ya está listo, dejar enfriarse algo.
3. Rellenar las empanadillas y cerrar, se ponen en una bandeja de horno preparada previamente con papel de horno. Pintamos con huevo batido y al horno
4. Horno, programa convección, 180º grados durante 20-25 minutos,
5. Se comen frías o calientes.

Masa casera para 15-20 empanadillas\*:

**Ingredientes:**

* Harina de fuerza -250g.
* Azúcar glas-30g.
* Leche completa sin lactosa tibia (30-35grados) -145g.
* Levadura fresca un taco de 25g.
* Mantequilla sin lactosa a temperatura ambiente-25g.
* Sal 4g.
* Para pintar: un vaso de leche tibia, un huevo batido.
* Horno precalentado a 220cº, programa convicción durante 15 min.

**Elaboración las empanadillas caseras**:

1. **Hidratar la levadura**: en un vaso grande (de agua) ponemos la levadura, una cucharada de azúcar de los 30g, y poca leche de los 145g, batimos con una cucharada, dejamos minutos en reposo.
2. En el resto de la leche añadimos el resto de la azúcar y la sal y batimos.
3. En la K-A (gancho y a velocidad nº 2), ponemos la harina tamizada, y la leche azucarada y la levadura hidratada y amasar unos minutos. Masa elástica suave.
4. Finalmente añadimos la mantequilla y seguimos amasando hasta que se absorba la mantequilla. (**truco**: podemos disolver la mantequilla con la leche a la hora de calentarla a 30-35grados).
5. Dejamos la masa en la cubeta de K-A, tapamos con film transparente y al horno con el programa descongelar, 30 grados, durante una hora y media, la masa duplica su tamaño, como mínimo toca el papel transparente.
6. Volcar sobre el mármol y con el rodillo formar una capa fina, y con el cortapastas redondo grande cortamos unos círculos. La masa sobrante nuevamente amasar y formamos nuevos círculos.
7. Rellenar estos círculos (en forma de empanadilla).
8. Hay que cerrar bien, con un tenedor pequeño lo mojamos con la leche templada y aplastar los bordes y hidratamos al mismo tiempo la empanadilla con la leche templada (con el pincel de cocina).
9. 2º reposo 30 min.
10. Pintamos con huevo y al horno.