



November 2023

Empanadas Bolivianas

Empanadas Bolivianas

Ingrediënten:

- 500 gram tarwebloem
- 250 gram boter
- 2 kleine theelepels suiker
- Zout naar smaak
- 1 ei
- 200 ml lauw water of zoveel als nodig is



Voor de vulling:

- 250 gram geraspte kaas
- 1 eetlepel suiker
- 500 ml olie

Bereidingswijze:

1. Meng in een kom alle droge ingrediënten: bloem, suiker en een snufje zout.
2. Voeg het ei toe en meng goed.
3. Voeg de in blokjes gesneden boter toe aan het droge mengsel en kneed het met je handen tot het een kruimelige textuur heeft.
4. Voeg het lauwe water geleidelijk toe terwijl je het deeg kneedt, totdat je een soepel deeg hebt. De hoeveelheid water kan variëren, dus voeg het beetje bij beetje toe totdat het deeg de juiste consistentie heeft.
5. Verdeel het deeg in gewenste porties om de pasteitjes te maken.
6. Laat het deeg 10 minuten rusten.
7. Na de rusttijd rol je elk deel van het deeg uit met een deegroller, maar niet te dun.
8. Vul elk stuk deeg met geraspte kaas en een snufje suiker.
9. Sluit de randen van de pasteitjes zorgvuldig om te voorkomen dat de kaas er tijdens het bakken uitkomt.
10. Bak de pasteitjes in hete olie tot ze goudbruin zijn.