



INGREDIENTES:

- 2 láminas de hojaldre del Lidl
- 250 dátiles sin hueso ó más
- 12 lonchas de beicon
- 9 lonchas de jamón de York, no demasiado finas
- 6 lonchas de queso Hawarti, aproximadamente
- 1 huevo pintar al final.

PREPARACIÓN:

1. Desliar la 1ª lámina de hojaldre con cuidado y aprovechando el papel de horno que venía envuelta, la pinchamos con un tenedor o si tenemos la rueda de pinchos para pinchar masas, y la colocamos encima de la bandeja del horno.

2. Ponemos la **1ª capa** de dátiles sin hueso, (bien abiertos). Cubrimos todo, dejando alrededor un margen de un dedo para cerrar luego la empanada.

3. Sobre los dátiles ponemos una **2ª capa** de lonchas de beicon cubriendo todo.

4. Pasamos a la **3ª capa**, que cubriremos todo con las lonchas de jamón de York.

5. Terminamos cubriendo la **última capa**, con todas las lonchas de queso Hawarty.

6. Al término cogemos la otra lámina de hojaldre, y con cuidado, quitarle el papel (guardarlo si lo queremos para el horno) pincharla también, y colocamos esa lámina de hojaldre sobre la empanada. Vamos cerrando con las dos láminas, metiendo la lámina superior, un poco dentro de la de abajo, e ir cerrando haciendo un cordón con los dedos, como se cierra una empanada.

7. Con el huevo batido y la ayuda de una brochita (que tendremos reservada para estos menesteres) iremos pintando toda la empanada

8. Pre calentamos el horno a 180º durante 10 minutos.

9. Con el horno ya caliente, metemos la empanada, y la tendremos 30 ó 35 minutos (dependerá de la fuerza del horno) e iremos vigilando a menudo, porque tiende a hincharse la lámina de arriba, y hay que ir pinchando con un tenedor. No dejar que se hinche porque quedaría duro y hueco ese hojaldre.

10. Sacarlo cuando lo veamos doradito. No cortarlo hasta que se haya enfriado. **FACIL Y MUY RICA.**

EMPANADA DE DATILES TITA LOLA (Tradicional)



