Empanadas de Piña

Empanada:

2 libras harina
1 barrita de mantequilla
2 blanquillos
½ cucharada de regsal
¼ cucharada sal
2 tazas de azucar
½ taza leche
¼ cucharada canela molida
¼ canela entera
Mezclar todo muy bien. La masa debe ser como hacer tortillas.

Preparacion piña:

2 latas de piña sin jugo
½ cucharada canela entera
1 ½ cucharada azucar morena
Cocinar muy bien, hasta no quedo jugo.

Rellenar las tortillas y doble como empanadas. Cocinar a 370° durante 20 minutos.
Listo para saborea!

- Carmen Mratinez presento esta

Pineapple Empanadas

Empanada:

7 ¼ cups (2 lb) flour
1 stick butter
2 eggs
½ tsp baking powder
¼ tsp salt
2 cups sugar
½ cup milk
¼ teaspoon ground cinnamon
¼ cinnamon stick
Mix everything very well. The dough should be like making tortillas.

Filling:

2 cans pineapple without juice
½ cinnamon stick
1 ½ teaspoon dark brown sugar
Cook very well until all juice is absorbed.

Fill the tortillas with the mixture and fold over like little pies. Bake at 370° F for about 20 minutes.
Ready to savor!

- Submitted by Carmen Martinez