

# EMPANADA BLANCA

## INGREDIENTES

- 3 huevos
- 3 yogures naturales
- 6 cubiletes de harina
- 1 cub de aceite
- 1 sobre de levadura royal
- sal al gusto

## PREPARACION

Ponga todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y programe unos segundos a velocidad 8. Seguidamente, vierta la mitad de la masa en una bandeja, previamente engrasada con mantequilla, introdúzcala en el horno precalentado a 170° durante unos minutos.

Pasado este tiempo vierta el relleno elegido sobre la masa horneada y cúbralo con la restante. Adorne con pimientos morrones cortados en tiras e introdúzcalo en el horno unos 25 minutos.