



Empanadillas dulces

Ingredientes:

Harina: 1 kg (se le quitan 3 cucharadas soperas para el bizcocho)

Azúcar: 3 cucharadas

Huevos: 3 huevos

Aceite de oliva: 1 tazas

Aceite de girasol: 1,5 litros

Anís en grano

Cascara de naranja seca

Hierba Luisa (o sustituir por cucharadita y media de ralladura de limón)

Agua: 1/2 litro

Sal: la que cojas con dos dedos

Azúcar y canela molida para espolvorear

Preparación Cocimiento:

1. En el agua ponemos a cocer durante 1 hora el anís en grano, la cascara de naranja, la hierba Luisa y la pizca de sal.
2. Se cuela y es lo que le echamos más tarde a la harina.

Preparación Masa:

3. Al kilo de harina se le echa la taza de aceite de oliva frito caliente, pero no hirviendo.
4. Remover bien para que no queden grumos.
5. Se le añaden 2 tazas de cocimiento y amasar hasta que quede muy suave la masa.
6. Damos forma de bola y dejamos reposar durante una hora. La tapamos con film transparente.

Preparación Bizcocho:

7. Batir a punto de nieve la clara de 3 huevos. Se le echa 3 cucharadas de azúcar. Luego las yemas. Sí le da bien vueltas para que se mezcle todo.
8. A continuación, echamos las 3 cucharadas de harina que tenemos apartado, poco a poco y se va agregando con el batidor para que el bizcocho no se haga caldo.

Preparación final:

9. Una vez tenemos el bizcocho terminado, extendemos la masa con un rodillo, hacemos las obleas (con un molde circular) y echamos una cucharada grandecita de bizcocho a la masa y la doblamos. Solapamos bien los bordes apretando con el extremo del rabillo de una cucharita de café o tenedor.
10. Por otro lado, ponemos a freír 1,5 litros de aceite de girasol en una sartén honda, porque tienen que nadar las empanadas. Cuando esté el aceite bien caliente echamos las empanadas y con la espumadera echamos aceite sobre el bizcocho para que vaya subiendo. Se les da la vuelta. Una vez fritas por ambos lados, se sacan y se dejan escurrir sobre papel absorbente y se espolvorean con azúcar y canela.