



EMPANADILLAS DULCES

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Avanzado 1h 15 min 1h

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.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Empanadillas dulces	Postres y Dulces	01	21-12-2024	