



EMPANADILLAS RELLENAS DE BIZCOCHO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 20 min 10 min

Ingredientes para la masa

Obleas grandes para empanadillas: 16 unidades (*paquete de 280 gr tipo Buitoni*)

Ingredientes para el relleno de bizcocho

Huevos: 3 grandes (*a temperatura ambiente*)

Harina de trigo de uso común: 200 gr

Azúcar: 160 gr

Sal: 1 pizca

Ralladura de la corteza: de medio limón

Ingredientes para freír

Aceite de girasol abundante

Ingredientes para rebozado

Azúcar blanco

Canela molida



Preparación

Preparar la masa del bizcocho

1. Separar las claras y las yemas de los 3 huevos.
2. En un bol grande pon las claras y la pizca de sal. Bate las claras con unas varillas hasta que queden bien montadas.
3. Añade en otro recipiente las yemas y el azúcar y mezcla con unas varillas unos 2 minutos hasta conseguir una textura de crema.
4. Al bol de las yemas se le incorporan las claras y se mezcla suavemente con una legua y con movimientos envolventes para no perder el aire de la espuma.
5. Incorpora en varias tandas la harina tamizada y mezcla con movimientos suaves hasta obtener una masa homogénea y sin grumos.
6. En la última tanda de harina hay que añadir la ralladura de limón. Mezcla bien hasta que los ingredientes estén integrados.

Rellenar las empanadillas

7. Extiende las obleas sobre una superficie limpia.
8. Coloca una cucharada generosa de la mezcla del bizcocho en el centro de cada oblea. Ojo: no pongas demasiada para que no se salga al cerrarlas.
9. Dobla la oblea por la mitad y sella los bordes presionando con un tenedor, asegurándote de que queden bien cerradas.

Freír

10. Calienta abundante aceite en una sartén a fuego medio-alto. (alternando 6 y 7 en un fuego de hasta el 9)
11. Fríe las empanadillas por ambos lados hasta que estén bien doraditas.
12. Al sacarlas, colócalas unos segundos sobre papel absorbente para quitar el exceso de grasa.

Toque final

13. Mientras aún estén calientes, pásalas por una mezcla de azúcar y canela para que se adhiera bien a la masa.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Empanadillas rellenas de bizcocho	Postres y Dulces	01	21-12-2025	