# Empanadillas Dulces

Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

### Glasé

**Azucar impalpable**: c/n
**Clara de huevo**: c/n
**Limon**: c/n

### Relleno

**Aceite o grasa para freír**: c/n
**Cayote**: 500 Gramos
**Higos**: 500 Gramos
**Mora**: 450 Gramos

## Preparación de la Receta

- Hacer bolitas con masa de empanadas de 5 a 10 gramos y con un palote estirar hasta lograr un disco de empanada.
- Rellenar con los dulces y freír en aceite o grasa. Calentar las claras y agregarle unas gotas de *jugo* de *limón* y azúcar impalpable, batir hasta lograr un glasé y cubrir la superficie de las empanadas ya cocidas

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/empanadillas-dulces**