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