



INGREDIENTES:

Para la masa:

- 50 gramos de aceite
- 85 gramos de zumo de naranja
- 75 gramos de manteca de cerdo
- 75 gramos de azúcar
- 1 yema de huevo
- 375 gramos de harina de repostería

Para el Relleno:

- sobrasada para rellenar hecha bolitas tamaño aceitunas
- pasas sin semilla (las de Málaga)

ELABORACION:

1. Poner en el vaso de Thermomix, todos los ingredientes menos la harina, y **mezclar 1**

minuto a temperatura 37 grados, velocidad 3.

2. Añadir la harina y mezclar 50 segundos a velocidad 6.

3. Dejar reposar 15 minutos en una bolsita de plástico, y seguidamente hacer las empanadas como lo hacemos habitualmente.

4. El relleno en este caso es solo sobrasada y las pasas (4 ó 5 por empanada) y el contraste con la masa dulce las hace ideales.

5. Forrar la bandeja del horno de papel vegetal (de hornear) e ir colocando en ella las empanaditas no demasiado juntas.

6. Precalentar el horno a 180 grados unos diez minutos antes, con calor arriba y abajo.

7. Hornear unos 20 minutos aproximadamente (el tiempo de cocción dependerá como siempre de la potencia de cada horno.

Sugerencia:

- Estas empanaditas si se hacen pequeñas como de aperitivo mejor, mas ricas (a mi me gusta sobrasada picante)
- Esta masa es pegajosa, pero con las manos untadas en aceite, nos ira bien.

Esta receta es de mi compi y amiga María Antonia Martínez (pero sin pasas) y la foto inclusive de momento hasta poner las mías.