

## EMPANADILLAS DE CABELLO DE ÁNGEL



### Ingredientes

- ✓ 1 kg. de harina
- ✓ 25 gr. de sésamo
- ✓ 25 gr. de anís
- ✓ 25 gr. de canela en polvo
- ✓ 1 clavo
- ✓ 250 ml. de vino blanco
- ✓ 100 ml. de zumo de naranja
- ✓ Cabello de ángel
- ✓ Azúcar
- ✓ 500 ml. de Aceite Clásico La Masía

### Preparación

- Paso 1** Para hacer la masa, mezclamos en un cuenco 1 kg. de harina, 25 gr. de sésamo tostado, 25 gr. de anís, 25 gr. de canela en polvo, 1 clavo, 250 ml. de vino blanco, 100 ml. de zumo de naranja y 500 ml. de Aceite Clásico La Masía.
- Paso 2** Extendemos la masa y cortamos porciones individuales con ayuda de un vaso. Colocamos un poco de cabello de ángel en el centro de cada empanadilla y la cerramos sellando bien los bordes con un tenedor.
- Paso 3** Freímos las empanadillas en abundante Aceite Clásico La Masía y, a continuación, las rebozamos en una mezcla de azúcar y canela.



Notas: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_