



## Empanaditas de Higo y Nueces

### Para la Masa:

2-1/2 tazas de harina

3/4 tazas de azúcar

3 oz. mantequilla cortada en cubos

2 huevos, batidos un poquito

mas 2/3 taza de harina

En un bol, mezcle los ingredientes secos y con un tenedor o los dedos, rompa los cubos de mantequilla con los ingredientes secos hasta que parezca migas de pan. Agregue los huevos batidos y junte todo y con la taza de 2/3 de harina se la va echando de apoco para formar una masita. Si la encuentra muy mojada, use un poco mas de harina, o si la encuentra muy seca (esto puede pasar dependiendo la temperatura de su cocina), agregue un poquito de leche. La masa queda un poco aceitosa por la mantequilla. Divida la masa en 2 bolas y envuelvalas en plástico. Deje la masa en el refrigerador por lo menos 30 minutos o hasta el día siguiente.

### Relleno:

6 oz. higos secos

1/2 taza de pasas

1/3 taza de almendras tostadas y molidas

1/3 taza de nueces tostadas y molidas (si no tiene nueces, puede usar solo almendras y visi versa).

1/3 taza de mermelada (yo uso de damasco, pero puede ser de cualquiera)

1 cucharadita de ralladura de naranja (si no tiene naranja, use limón)

una pisca de clavos de olor molido

1/4 cucharadita de canela molida

Ponga los higos en una olla con agua suficiente para cubrir los higos. Hiérvalos por 10 minutos. Agregue las pasas y corte el fuego. Deje que las pasas se ablanden por 5 minutos mas. Bote el agua y muela la mezcla de higos y pasas. Mezcle esta con el resto de los ingredientes.

Caliente el horno como para cocinar queques. Aquí es 350°F.

Para Rellenar las Empanaditas

Saque la masa del refrigerador y deje que se ablande un poco, 5 a 10 minutos si es necesario. Usleee la masa sobre una tabla con un poco de harina. Para que no se le pegue el uslero a la masa, ponga un pedazo de papel de mantequilla sobre la masa. Usleee hasta que quede delgada, como de 2 mm de gruesor. Corte 5 centímetros en redondo (puede usar un vaso o un cortador de galletas). Rellene con 1 cucharadita del relleno y cierre la empanadita mojando la orilla con huevo batido. Antes de ponerlas al horno, pintelas con huevo batido (yo le hecho un poquito de color al huevo batido para que queden doraditas). Cuando las orillas de las empanaditas empiezan a ponerse cafecito claro, ya están listas (son mas menos 15 minutos).