

EMPANADA DE AVELLANAS (GRECIA)

INGREDIENTES:

2 medidas de azúcar
2 y 1/4 de medidas de Leche.
110 g de mantequilla.
1 y 1/2 medidas de avellanas.
1 cucharadita de canela en polvo.
1 clavo.
3 y 1/2 medidas de pan rallado.
3 y 1/2 medidas de harina.
5 huevos.
1 cucharadita de bicarbonato.
3 cucharaditas de levadura en polvo.
2 cucharadas de licor.

ALMIBAR:

1 media de azúcar.
1 medida de agua.
1 cucharada de limon.

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 175 °. En el vaso del Iber Gourmet, pon el azúcar, el calvo y la canela, glaséalo pasando por todas las velocidades hasta llegar a la máxima. Una vez glaseado añade la mantequilla y programa 2 minutos a velocidad alas. Mientras esta batiéndose la mantequilla y el azucar, añade por el bocal los huevos uno a uno. Transcurrido el tiempo añade el resto de ingredientes de la mezcla y sin tiempo programa a velocidad 1. Aprieta el boton de impulsos y deja que pasen los 5 ciclos. Engrasa y enharina un

molde rectangular metálico y vierte la mezcla, introduce el molde en el horno y programa 30 o 35 minutos. Cuando falten 10 minutos para terminar, prepara el almibar. Pon todos los ingredientes en el vaso y programa 4 minutos, a 90° de temperatura, velocidad alas. Saca del horno la empanada y desmóldala con mucho cuidado. Déjala enfriar unos minutos y vierte con mucho cuidado el almibar, haciendo que se empape.