



### INGREDIENTES:

- Medio kilo de manteca de cerdo.
- 250 gramos de azúcar.
- 6 huevos.
- Un poco de aguardiente.
- Ralladura de un limón.
- Un kilo de harina.
- Para el relleno: calabazate
- Decoración: confites

### PREPARACIÓN:

- En un baño o recipiente apropiado para amasar, mezclamos la manteca de cerdo con la azúcar.
- Añadimos la ralladura de un limón y medio vaso pequeño de aguardiente.
- Añadimos un huevo entero y cinco yemas. Reservamos las claras para decorar. Mezclamos bien.
- Vamos añadiendo la harina poco a poco, la que admita o embuta la masa, aproximadamente un kilo.
- Amasamos bien mientras añadimos la harina. La masa no se debe pegar en el recipiente.
- Con esta cantidad podemos hacer dos empanás para un horno eléctrico de casa.
- Dividimos la masa en cuatro partes. Extendemos bien y damos forma, nos podemos ayudar con un rodillo pero no es necesario. Ponemos el relleno, en nuestro caso calabazate cortado. Amasamos la otra parte de la masa y tapamos la primera (ponemos encima).
- Con el horno caliente a unos 180 grados, ponemos la empaná en la bandeja con harina espolvoreada. Cocemos unos 30 a 40 minutos. Hay que comprobar visualmente.
- Sacamos la empaná y decoramos con las claras batidas con azúcar y los confites al gusto.
- Podemos introducir la empanada un par de minutos de nuevo en el horno para que las claras se "endurezcan".
- Repetir la operación con las otras dos partes de la masa.