



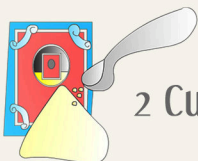
MUSEO SEFARDI

INGREDIENTES para la Masa



4 Huevos

1/3 de Taza de Aceite

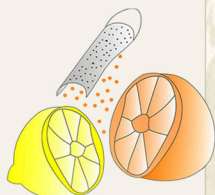


2 Cucharadas de Levadura Royal

Una "pizca" de sal



Rayadura de Limón o Naranja



4 Tazas de Harina

... y para el **RELLENO**

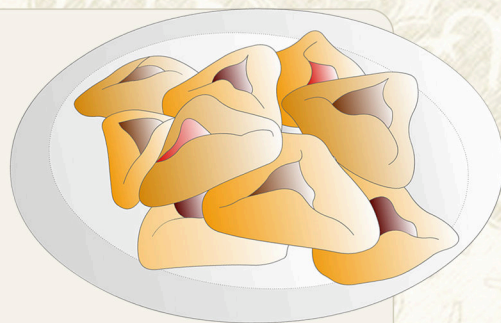
1 Taza de Pasas

1/2 Taza de Nueces

Rayadura de Naranja

1/3 de Taza de Azúcar Moreno

2 Cucharadas de Margarina



Orejas de Hamán

PURIM es la fiesta más alegre del calendario judío. Entre las leyes del Purim hay dos que tienen que ver con la comida: la celebración de un "seudá" (banquete) y la obligación de regalar bandejas de orejas de Hamán u otros dulces a familiares y amigos. Las orejas se hacen en recuerdo de la oreja de Hamán, que fue derrotado por la Reina Esther y su tío Mardoqueo en su intento de matar a los judíos de Persia.

ELABORACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes secos, añadir los huevos, el aceite y la rayadura de limón (o de la naranja).
2. Extender la masa, recortar redondeles de unos 8 cm. y colocar una cucharadita de relleno.
3. Cerrar los bordes de los redondeles, "recogiéndolo" con las yemas de tres dedos formando así un triángulo en alto.
4. Para finalizar, hornear a 180 °C.



¡Cocina y Colorea!