

*Empanadillas dulces rellenas de *Lyophyllum gambosum*.*



Ingredientes:

- 250 grs. de *Lyophyllum gambosum*, 2 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de miel, 1 paquete pequeño de obleas de empanadilla, aceite de oliva y mermelada de albaricoque.

Elaboración:

- Caramelizamos unas setas en azúcar y un poco de miel. Dejamos enfriar y con ellas rellenamos unas obleas de empanadillas que freímos en aceite de oliva. Dejamos enfriar.
- En una sartén desleímos miel con un poco de mermelada de albaricoque y vamos dando vueltas con una cuchara de palo.
- No muy caliente la mermelada la ponemos, a modo de salsa, sobre las obleas de setas.