Almoixàvenes de la Vega Baixa

Rendiment: 15 peces

Ingredients

Massa

Aigua — 1,5 l

Oli d'oliva — 500 ml

Farina — 1 kg

Ous — 24 u.

Bany

Mel de taronger — al gust

Aigua (per a rebaixar la mel) — al gust

Sucre — al gust

Passos

1. Mescla l'aigua amb l'oli d'oliva, aboca-ho en una paella i posa-ho al foc fins que bulla.
2. Quan l'aigua i l'oli estiguen bullint, incorpora la farina per a escaldar-la i remena fins a obtindre una mescla homogènia.
3. Deixa que la massa es refrede.
4. Ves incorporant els ous mentre amasses amb les mans. És una massa molt apegalosa: ves mullant-te les mans perquè no s'apegue massa.
5. Nota de cuina: repartix la massa en porcions arredonides sobre la safata de forn.
6. Cou-les al forn a 270 °C de 30 a 35 minuts.
7. Quan estiguen llestes, trau-les del forn i espera que es refreden.
8. Posa a bullir la mel de taronger rebaixada amb aigua i deixa que es diluïsca.
9. Quan la mel estiga tèbia, banya cada almoixàvena en ella i empolvora amb sucre per damunt, al gust.

Fonts

Almojábanas (Convega, Recetario de la Vega Baja, receta 13): https://convega.com/wp-content/uploads/2026/05/Recetario.pdf