Pastissets de moniato (pastelitos de boniato)

Rendimiento: 18 piezas

Ingredientes

Relleno

Boniato (moniato) — 2 ud

Lima — al gusto

Canela en rama — 1 rama

Azúcar para el relleno — al gusto

Masa

Aguardiente o licor de alta graduación — 75 ml

Aceite de oliva — 75 ml

Azúcar para la masa — 35 g

Harina — 250 g

Huevo — 1 ud

Acabado

Azúcar para espolvorear (opcional) — al gusto

Pasos

1. Pela los 2 ud y córtalos en dados. Cuécelos en abundante agua unos 15 minutos o hasta que estén tiernos; el tiempo depende del tamaño de los trozos.
2. Escurre el boniato y, en la misma cazuela, tritúralo con la ralladura de al gusto. Añade el al gusto y la 1 rama y cuécelo unos 10 minutos a fuego medio, removiendo sin parar para que el azúcar no se queme.
3. Aparta la cazuela del fuego y deja enfriar el relleno del todo. Lo mejor es hacerlo la víspera y guardarlo en la nevera toda la noche.
4. En un recipiente hondo mezcla el 75 ml con el 75 ml. Añade el 35 g y un poco de 250 g y remueve.
5. Sigue echando la 250 g poco a poco, mientras remueves y trabajas la masa.
6. Extiende la masa con el rodillo, fina pero que no se rompa al doblarla. Corta círculos de 10 centímetros con un cortador y retira el sobrante.
7. Pon un poco de relleno en el centro de cada círculo y dóblalo sobre sí mismo. Presiona los bordes y séllalos con un tenedor; repite con toda la masa.
8. Coloca los pastissets sobre una bandeja con papel vegetal o un tapete de silicona y píntalos con el 1 ud batido para que brillen. Si te gustan con costra dulce, espolvorea ahora el al gusto.
9. Hornea a 200 °C de 15 a 20 minutos, o hasta que empiecen a dorarse por los bordes. Sácalos y déjalos enfriar antes de comerlos.

Fuentes

Sabors de la Vall d'Uixó: receptari dels plats més típics, pastissets de moniato (Turisme la Vall d'Uixó): https://multimedia.comunitatvalenciana.com/DF9D8AF71B7E42A5B006E5E1D107D349/doc/5D5FC0B354454FFCAF91D25D58A91EB2/VALENCIAFnal_Librito_Jornada_gastronomica_.pdf

Pastissets de moniato (Agència Valenciana de Turisme, Comunitat Valenciana): https://www.comunitatvalenciana.com/va/turisme-gastronomic/receptes/pastissets-de-moniato

Pastissets de moniato o de Nadal (Valencia Bonita): https://www.valenciabonita.es/2017/12/20/pastissets-de-moniato-o-de-nadal/

Pasteles de boniato y anís (Directo al Paladar): https://www.directoalpaladar.com/postres/pasteles-de-boniato-y-anis-receta-tradicional-con-sabor-a-antano