Pastissets de moniato

Rendiment: 18 peces

Ingredients

Farciment

Moniato — 2 u.

Llima — al gust

Canyella en pal — 1 branca

Sucre per al farcit — al gust

Massa

Aiguardent o licor d'alta graduació — 75 ml

Oli d'oliva — 75 ml

Sucre per a la massa — 35 g

Farina — 250 g

Ou — 1 u.

Acabat

Sucre per a empolvorar (opcional) — al gust

Passos

1. Pela els 2 u. i talla'ls a daus. Cou-los en abundant aigua uns 15 minuts o fins que estiguen tendres; el temps depén de la mida dels trossos.
2. Escorre el moniato i, en la mateixa cassola, tritura'l amb la ratlladura de al gust. Afig el al gust i la 1 branca i cou-lo uns 10 minuts a foc mitjà, remenant sense parar perquè el sucre no es creme.
3. Aparta la cassola del foc i deixa refredar el farcit del tot. El millor és fer-lo la vespra i guardar-lo en la nevera tota la nit.
4. En un recipient fondo mescla l'75 ml amb l'75 ml. Afig el 35 g i un poc de 250 g i remena.
5. Continua tirant la 250 g a poc a poc, mentre remenes i treballes la massa.
6. Estén la massa amb el corró, fina però que no es trenque en doblegar-la. Talla cercles de 10 centímetres amb un tallador i lleva el sobrant.
7. Posa un poc de farcit al centre de cada cercle i doblega'l sobre si mateix. Pressiona les vores i tanca-les amb una forquilla; repetix amb tota la massa.
8. Posa els pastissets sobre una safata amb paper de forn o una estora de silicona i pinta'ls amb l'1 u. batut perquè brillen. Si t'agraden amb crosta dolça, empolvora ara l'al gust.
9. Cou-los al forn a 200 °C de 15 a 20 minuts, o fins que comencen a daurar-se per les vores. Trau-los i deixa'ls refredar abans de menjar-los.

Fonts

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