

Pastissets de moniato

(pastelitos de boniato)



postres

INGREDIENTES (para 4 personas)

- 1 vaso (de agua) de azúcar
- 1 vaso (de agua) de aguardiente
- 1 y 1/2 vaso de aceite
- 1 kg. Harina
- Confitura de boniato
- Azúcar glas
- 1 ramita de canela
- Raspadura de 1 limón



PREPARACIÓN

1 Se pone el **aguardiente**, el **aceite** y el **azúcar** en una cazuela a hervir, cuando esté hirviendo se le va añadiendo la **harina** hasta que quede una masa ligada. Se deja enfriar.

2 Se coge la masa y **se extiende con un rodillo** sobre una superficie lisa. Se cortan trozos circulares, se añade **una cucharada de confitura de boniato** en su interior y se dobla. El horno debe estar **a temperatura fuerte**; cuando estén hechos y fríos se les espolvorea el azúcar glas.

3 **Confitura de boniato:** Se hierven 1 y 1/2 kg. de boniatos blancos. Se pinchan con una aguja fina de lana para comprobar que están cocidos. Se apaga el fuego y se deja enfriar. A continuación **se pelan y se pesan**. **Se machacan** los boniatos con un tenedor y se agrega igual cantidad de azúcar de lo que pesan. En **una cazuela de acero inoxidable** se vierte el azúcar y los boniatos machacados. Se remueve a fuego lento con una cucharada de palo durante una media hora, hasta formar una confitura. Un poco antes de apagar el fuego se agrega **una ramita de canela y la raspadura de un limón**.