



## “PASTISSETS”

(«pastissets» de aguardiente)

**Se hace por Navidad.**

**Tiempo:** 1 Hora. **Dificultad:** Media

### INGREDIENTES

---

- Boniato (Batata)
- Azúcar
- Limón
- Canela
- Harina
- Aguardiente
- Huevos
- Aceite
- Papel pastelero para horno

#### **Relleno:**

En un recipiente se hierve el boniato sin pelar. Una vez cocido se pela y se deshace antes de enfriar. En una cacerola, ponemos el boniato, la rayadura de un limón, canela y el azúcar (por cada kg de boniato, 750 gr. de azúcar), se pone al fuego removiendo los ingredientes hasta que la mezcla quede caramelizada y homogénea.

#### **Masa :**

En un recipiente mezclamos 2 partes de aceite, 1 de aguardiente, 1 de azúcar y añadimos harina hasta conseguir una mezcla que no quede ni muy blanda ni muy dura. Amasar un poco de pasta y alisar una pequeña empanadilla sobre un papel de aceite, rellenar con una cucharada de la mezcla de boniato y tapar presionando los bordes, finalmente pintar con huevo y/o espolvorear con azúcar y canela.