

## Pastissets de moniato

### Confitura de moniato

#### **Ingredients:**

- 400g de moniato cuit i pelat
- 200g de sucre
- 100ml d'aigua
- 1 pell de llimona
- 1 branca de canyella

#### **Elaboració:**

Coure el moniato al forn a 190º fins que sigui tou. Deixar refredar i pelar.

Triturar amb el túrmix el moniato, el sucre i l'aigua.

Posar-ho en un cassó junt amb la canyella i la pell de llimona. Coure-ho a foc baix durant mitja hora, remouent de tant en tant per tal que no s'enganxi. Deixar refredar i reservar.

### Pastissets

#### **Ingredients:** (per uns 12 pastissets)

- 300g de farina
- 125ml d'oli
- 25ml d'anís
- 60ml de moscatell
- Confitura de moniato (recepta anterior)
- Sucre per arrebossar

#### **Elaboració:**

Barrejar els líquids i afegir-los a la farina.

Quan quedi una massa homogènia, fer boletes amb la massa (d'uns 40g) i estirar-les entre dos papers de forn.

Farcir la massa amb la confitura. Doblegar el pastisset i segellar la vora amb una forquilla.

Coure'ls al forn a 180ºC uns 30 minuts fins que siguin daurats.

Treure del forn i arrebossar-los amb sucre.