

Pasteles de moniato (anís)

Ingredientes:

Pasta

- 1/4 de litro de aguardiente.
- 4 decilitros de aceite.
- Harina.
- 100 gramos de azúcar glass.

Relleno

- 1/2 kilo de moniatos.
- 1/2 kilo de azúcar.
- 1 limón.
- Canela en rama.

Preparación:

Para el relleno, poner a cocer o asar los moniatos y cuando estén tiernos quitar la piel y pasar por el tamiz. Poner en un cazo el moniato pasado por el tamiz, la corteza del limón y una ramita de canela. Calentar al fuego sin dejar de mover con una espátula para obtener una pasta que al echar un poco en un plato no pierda su forma puntiaguda.

Mezclar en un recipiente el aceite previamente frito y enfriado y el aguardiente. Añadir la harina poco a poco para obtener una pasta compacta que se pueda extender. Enharinar el mármol de la cocina y, con la ayuda de un rodillo, también pasado por harina, extender la masa. Cortar de ella redondeles de unos 6 cm de diámetro, colocar en el centro de cada uno de ellos un poco de dulce de moniato y dejar en forma de media luna. Unir bien los bordes y marcar con un tenedor. Engrasar y enharinar una placa de pastelería, poner los pasteles al horno hasta que estén dorados. Retirar los pasteles del horno y envolverlos en el azúcar glass.