PASTISSETS DE BENIFALLET

Gastronomia | 13/11/2017 | 22:54

Aboqueu la farina i el sucre en un bol, incorporeu-hi l'oli, el vi i el licor i ho pasteu fins que quedi una massa homogènia i elàstic

Tothom coneix els pastissets de Tortosa, que es fa a tota la regió de l'Ebre, així com a la Franja i al País Valencià, a vegades sota d'altres noms. És un dolç probablement d'origen àrab.

Ingredients (per uns 12 pastissets)

250 grams de farina

50 grams de sucre

100 ml d'oli d'oliva verge extra

60 ml de moscatell

25 ml d'anís dolç.

250 grams de cabell d'àngel per farcir els pastissets.

Una o dues tasses de sucre per arrebossar els pastissets.

Elaboració

Escalfeu el forn a 180 graus.

Aboqueu la farina i el sucre en un bol, incorporeu-hi l'oli, el vi i el licor i ho pasteu fins que quedi una massa homogènia i elàstica. Això ens durarà uns deu minuts.

Per formar els pastissets estireu la massa i deixeu-la amb un gruix d'uns 3 o 4 mil·límetres. La talleu en discs d'uns 10cms de diàmetre. Posem una cullerada de cabell d'àngel al bell mig del cercle i plegueu la massa per la meitat (com si féssim una "empanadilla" o cresta).

Cal tancar el pastisset prement la vora amb les puntes d'una forquilla. Tot i que a la versió original es fa d'una altra manera: Amb el dit, premeu amb força la vora del pastisset per a segellar-lo; quedarà una vora d'un dit d'ample més o menys. Ara, amb el dit índex, anem plegant la vora cap a dins, sobre si mateixa, a cada plec, premem amb el dit per segellar-ho bé. La vora anirà quedant amb forma d'ona.

Poseu els pastissets en una safata pel forn coberta amb paper vegetal. Els enforneu uns 30

minuts a 180°, fins que els pastissets siguin daurats.

En treure'ls del forn, sense deixar-los refredar, els arrebossem amb el sucre que haurem posat en un plat. Els anirem posant damunt d'una reixeta per a deixar-los refredar.

Notes

Podeu substituir els licors per mistela.

S'hi afegir, t aigua bullida amb matafaluga i celiandre. El cabell d'àngel pot incloure matafaluga, llimona i canyella.

En algunes receptes s'hi afegeix i o 2 ous.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/55241-pastissets-de-benifallet.htm