



Els Pastissets de Patacat d'Alaquàs

Aquests pastissets són un dolç típic de tota la geografia valenciana i més enllà, encara que a cada lloc té les seves peculiaritats. Es solien fer de cara al Nadal, però avui dia es poden consumir al llarg de tot l'any. També el més habitual és prendre'ls de postres i per berenar.

INGREDIENTS:

Moniatos blancs o rojos.

1/2 quilo de sucre per moniato.

Aigua.

Pell de taronja o llima ratllada.

Canyella.

2 gots i mig d'oli.

1 got i mig d'aiguardent de pastes.

150 grams de farina.

1 ou batut.

PREPARACIÓ:

En primer lloc es netegen els moniatos i es posen a bullir. Quan estan blanets es pelen i es trituren. Després mesclarem cada moniato amb mig quilo de sucre de la manera següent: es posa el sucre a bullir amb aigua, ratlladura de taronja o llima i canyella. Quan tot s'ha desfet i l'aigua està més densa, li tirem el moniato. A partir d'ara podem tancar la cassola i deixar-ho a foc mínim per anar remouent de tant en tant, durant més de 2 hores. O també podem pujar el foc per estar menys temps, però aleshores haurem de remoure contínuament per vigilar com es fa el patacat. Per una altra banda farem la pasta de fora del pastisset. Amb la farina, l'oli i l'aiguardent de pastes, anirem pastant fins aconseguir una massa compacta. Després amb les mans farem boles que aplanarem, per ficar dins el patacat i tancar-ho com una empanada. Una vegada fet açò, cada pastís es "pinta" amb ou batut i se li tira sucre per sobre. Els pastissets es posen en una safata i es deixen al forn a uns 170°C durant 20 minuts, o quan la pasta comence a posar-se daurada. Per retirar-los, cal deixar que es gelen i retirar-los amb una espàtula, sinó correm el perill que es trenquen.

CONSELLS:

La pasta interessa que siga fina, i si ens sobra mescla, podem congelar el moniato i fer més pastissos un altre dia.