



La Pilota de la Vallivana de Picassent

La pilota és un dolç típic de Picassent que es prepara com a postra per a alguna celebració important a nivell familiar i per a postra el dia 8 de setembre quan se celebra la festivitat de la Mare de Déu de la Vallivana.

INGREDIENTS

- 12 ous.
- 1 quilo d'ametlla ratllada.
- 1 quilo de sucre.
- 1/4 de pa ratllat.
- 100 grams de satxí.
- 3 llimes.
- 1 cullerada sopera de canyella en pols.

PREPARACIÓ:

En primer lloc es ratllen les llimes i el sucre es mol amb el molinet per a deixar-lo fi. Dins una cassola es mesclen l'ametlla, el sucre, el pa ratllat, el satxí, les ratlladures de les llimes i la canyella en pols. Tot seguit s'aboquen tres ous sencers, i a partir del quart es posen únicament els rovells fins arribar a gastar la dotzena. Durant uns deu minuts es pasta tot amb les mans fins aconseguir una massa ben uniforme i compacta.

Una vegada pastat amb les mans es van fent les pilotes de forma oval que s'enrotllen amb paper i es posen en una safata abans de posar-les al forn. Es posa a calfar el forn a una temperatura de 250° C i una vegada ben calent s'apaga. Aleshores s'introdueixen les pilotes al forn aprofitant la calor que hi queda amb la finalitat que es fonguen be el satxí i el sucre. Una vegada el forn està gelat, ja estan llestes per a menjar-se-les.

CONSELLS:

L'envoltori de paper ha de llevar-se a punt de servir-se. Les pilotes, tot depenent de la seua grandària, poden servir-se senceres o a tallades.