

pastissos de moniato (GASTR)

Elaboració: Posem l'oli i l'anís al foc. Quan bullga escaldem la farina i afegim el sucre i els ous. Fem boletes i les aplanem. Per damunt li posem el dolç de moniato i ho treballem donant-li, amb els dits, la forma de mitja lluna característica. Els passem al forn i quan els traguem afegim per damunt sucre i canella en pols.

Ingredients per a 4 persones

- Dolç de moniato
- Farina
- Sucre
- Canella
- 2 ous
- 1 got d'anís
- 1 got d'oli d'oliva

Temps de preparació: 1:30 h.

Diccionari de
Benidorm