

Pastelitos de boniato y almendras

Ingredientes:

½ kilo d almendras molidas
¼ kilo se azúcar
½ vaso de harina (125 gr. aprox.)
Ralladura de un limón

Dulce de boniato para el relleno:

½ kilo de boniato previamente asado
½ kilo de azúcar
Ralladura de limón

Elaboración:

Se pone a hervir el azúcar con un poco de agua hasta que se disuelva, se le agrega la almendra molida hasta conseguir una masa fina.

Con la masa caliente se forman en un mármol espolvoreado de harina, pequeños círculos que luego rellenamos de dulce de boniato, le damos forma de empanadilla y luego pintamos con huevo.

Lo cocemos a 180° hasta que estén doraditos.

Preparación del relleno:

Se disuelve el azúcar en un poco de agua, se le añade el boniato hecho puré y la ralladura de limón, se mantiene a fuego lento hasta que espese y quede cremoso como un relleno.

