



## Pastelitos de Boniato



### Dificultad:

### **Ingredientes:**

200 gr de boniato (relleno)  
75 gr de azúcar (relleno)  
75 gr de aceite de girasol  
50 ml de anís dulce (licor)  
25 gr de vino dulce blanco  
30 gr de azúcar  
240 gr de harina de trigo  
1 huevo

### **PASO 1**

Empezaremos preparando el relleno. Primero pelamos los boniatos, los cortamos en trozos medianos, más o menos del mismo tamaño, y los hervimos en abundante agua hasta que estén tiernos (unos 20 minutos aproximadamente). A continuación los sacamos del agua y los machacamos con un tenedor hasta tener un puré homogéneo que mezclaremos con el azúcar (75 gr) y lo dejamos enfriar a temperatura ambiente. Si extendemos el puré, con una hora deberá ser suficiente para poder seguir con la receta.



### **PASO 2**

Una vez el relleno está frío, preparamos la masa. Mezclamos en un recipiente el aceite de girasol, el anís, el vino y los 30 gr de azúcar con ayuda de unas varillas hasta que quede todo integrado. A continuación, añadimos la harina y mezclamos con ayuda de una espátula, o las manos, hasta conseguir la masa.



### **PASO 3**



Extendemos la masa entre dos hojas de papel de horno ayudándonos con un rodillo. Puede ser conveniente dividir la masa en dos mitades para que sea más cómodo trabajar. El grosor de la masa va al gusto pero no es recomendable hacerla muy fina ya que se romperá al trabajarla.

#### **PASO 4**

Con un cortapastas, o un vaso, cortamos la masa en círculos de unos 10 cm de diámetro. La masa sobrante se puede agrupar, amasar y volver a preparar para obtener más círculos. Presentamos los círculos sobre papel de horno, ponemos una cucharada del relleno, y cerramos uniéndolos los extremos y sellando con ayuda de un tenedor.

