Pastissos de moniato

Pour la pâte :
250g d'huile
125g de pastis ou d'anisette
60g de moscatel, vin doux espagnol mais nos vins doux font parfaitement l'affaire.
60g de sucre
farine en quantité suffisante soit entre 500 et 600g

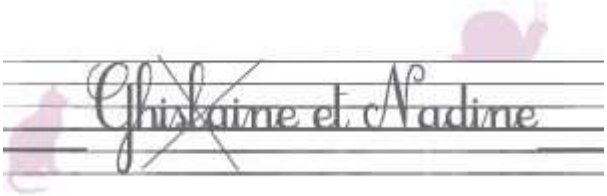
Pour la confiture de moniato :
patates douces
moitié de leur poids en sucre vanillé

La pâte :
Faire chauffer les liquides avec le sucre.
Ajouter la farine jusqu'à obtenir une pâte très molle, très souple, ayant la consistance d'une pâte à choux avant l'adjonction des œufs. *Quand on la prend dans la main elle ne colle pas aux doigts, elle est très malléable. Elle est huileuse mais c'est normal - ne criez pas au scandale, proportionnellement il n'y a pas plus de matière grasse que dans une pâte classique. On va l'utiliser à chaud.*
Cette pâte est particulièrement fondante, sablée et très gouteuse.

La confiture de moniato :
Faire cuire les patates douces dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient fondantes (comme pour les pommes de terre). Les passer au mixeur avec la moitié de leur poids en sucre.
Faire cuire sur feu pas trop fort une vingtaine de minutes. *Elle doit avoir la consistance et l'aspect d'une confiture de marrons*. Laisser refroidir.

Comme dit plus haut, on va utiliser la pâte chaude ou tiède.
Prendre une grosse noix de pâte, l'étaler avec les doigts - *c'est un jeu d'enfants, d'ailleurs les enfants aiment beaucoup ça* - et déposer au centre une cuillère à café de confiture.
Refermer le petit chausson, souder avec les doigts. *Pas besoin de souder avec de l'eau.*
Badigeonner de jaune d'œuf et enfourner pour 20/25 minutes environ. Les petits gâteaux doivent être légèrement dorés.

http://gourmandbinome2.canalblog.com



Nadine