

PASTISSETS DE TORTOSA (amb mantega)

	<u>Ingredients massa</u>
250 grs	farina fluixa
2-3	ous (1 o 2 per la massa i un per pintar)
1 cullerada	succe
50 grs	mantega
50 ml	vi blanc
1	llimona (la ratlladura de la pell)
una punta	sal
	<u>Farciment</u>
	El que es vulgui (crema pastissera, mató, melmelades, ...)

Massa

- Barrejar tots els ingredients en un bol menys la farina i remenar bé.
- Anar-hi incorporant la farina tamisada, a poc a poc.
- Pastar-ho sobre el marbre fins a tenir una massa fina
- Deixar-la reposar 2 hores a la nevera.
- Quan falti 1/2 hora per enforar preescalfar el forn a 180°C

Preparar els pastisssets

- Dividir la massa en boletes.
- Col·locar una boleta entremig de dos papers de fon i aplanar-la fins aconseguir un disc regular.
- Treu-re el disc i fer el mateix amb una altra boleta.
- Ara pintarem els discos amb rovell d'ou clarificat amb una mica d'aigua.
- Després anirem posant una culleradeta del farciment al mig. No ha d'arribar a les vores. **Nota:** i No passar-se de mida perquè sobreixirà a l'intentar tancar-lo).
- Plegar el disc sobre si mateix i amb una forquilla pressionem les vores. Després cosir-lo fent un codó amb les vores.
- Pintar els pastisssets amb clara d'ou
- Forn a 180°C durant uns 20 minuts.
- Espolsejar-hi sucre glaç un cop freds