

FLAONS DE MORELLA (sense mantega)

	<u>Ingredients massa</u>
150 grs	farina fluixa
100 grs	sucre
20 ml	oli
10 ml	aiguarent o anís
10 ml	vi dolç o mistela
	<u>Ingredients pel farcit</u>
2	ous
75 - 100 grs	ametlla ratllada
200 grs	mató
50 grs	mel
1 culleradeta	canyella en pols

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.

Farcit

- Barrejar tots els ingredients en un bol i remenar bé.

Preparar els flaons

- Quan falti 1/2 hora per enforar preescalfar el forn a 180°C
- 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 posar-hi una culleradeta del farcit 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.
- Arrebossar els flaons amb una barreja de canyella en pols + sucre.
- Forn a 180°C durant uns 15 minuts.