





**FUNDACIÓ
CAIXA RURAL
D'ALBAL**

Plaça del Jardí, 24 - 46470 Albal (Valencia)
Telf.: 961 260 075 - Fax.: 961 268 683
albal@cajarural.com - www.ruralalbal.com



Receptes Calendari 2024



CASCA



Pâtisserie Galán

“Senyor rei ja estic ací, casques i torrons per a mi, palla i garrofes, per al seu rossí”

Ingredients Casca: *Ingredients per al massapà cru:* 500g Ametla triturada fina, 400g Sucre fi, 3 Clares d’ou i 60g de sucre invertit. *Ingredients per a la gemma (“yema”) dura:* 5 rovells d’ou (200g) i 140g de sucre. *Ingredients per a la glassa “real”* 100g de sucre fi, 2 clares d’ou i 1 llima escorreguda.

Preparació de la Casca

Massapà cru

- En un bol bateu tots els ingredients excepte l’ametla.
- Sense deixar d’amassar afegiu l’ametla a poc a poc fins aconseguir la textura desitjada.
- Deixar reposar dues hores al frigorífic
- Moldejar la massa donant la forma allargada i tancar-la juntant les puntes.

Gema dura

- En un pot d’acer inoxidable posar tots el ingredients i portar a ebullició sense deixar de remenar.
- Deixeu refredar i amassar.
- Esta massa se li donarà una forma redona i es posarà al mig del massapà que hem treballat en l’apartat anterior donant-li una forma cilíndrica.
- L’endemà, pinteu la casca amb ou batut i enforneu-la amb el forn ben calent (200°C) durant 12 o 13 minuts.

Glassa real per a decoració

Mescleu tots els ingredients fins la textura desitjada i, una volta que la casca estiga freda, la podeu decorar.

DOLÇOS DE SANT BLAI



Forn Garrido

Ingredients Gaiatets: 1 got d'oli d'oliva (250g), 1 got d'anís o de cassalla, 1 got de sucre, 1 pastilla de rent, 50g llavoretes i farina (la que admeta).

Ingredients Panets de llavoretes: 1/2 kg farina, 1/2 tassa d'oli, 4 rovells d'ou, 1 pastilla de rent, 1/2 culleradeta de sal marina, 1/2 got de sucre, ratlladura de corfa de llima, 50g de llavoretes, sucre i un ou per a pintar.

Preparació Gaiatets :

- Desfeu el rent amb un poc d'aigua. (pot fer-se amb massa mare)
- En un bol, mescleu la cassalla, l'oli, les llavoretes i el sucre.
- Poc a poc, afegiu la farina i el rent fins tindre una bona pasta per a treballar-la.
- Deixeu fer la pasta, que ha de reposar en un lloc càlid coberta amb un drap de cuina.
- Repartiu la pasta fent boletes, doneu-los forma de bastonets.
- Deixeu-los reposar una altra vegada fins que tornen a fer-se blanets.
- Poseu-los al forn a temperatura mitjana durant uns 20 minuts.

Preparació Panets de llavoretes:

- Amb la llet calenta desfeu el rent, tamiseu la farina, poseu un pessic de sal, el sucre, l'oli, els rovells, la ratlladura i les llavoretes.
- Mescleu-ho amb cullera de fusta i després amb la mà enfarinada acabeu de mesclar. Deixeu-ho tapat perquè pugui pujar la massa.
- Feu els panets no molt grans (pinteu-los amb ou i sucre) deixeu que pugin per segona vegada tapats en un drap de cuina i en un lloc càlid.

Precalenteu el forn a 180 graus i controleu que no es cremen, més o menys uns 15 minuts.

BUNYOLS DE CARABASSA



Vivi Faulí Olmo

Ingredients Bunyols de carabassa: Oli de gira-sol, 1/2k de farina de rebosteria, 5g de rent fresc (1 pastilla) i ½ carabassa menuda bullida.

Preparació:

- Bulliu la carabassa tallada en trossos en un litre d'aigua fins que estiga blaneta (aproximadament 1h i mitja a foc lent perquè coga per dins). Quan ja estiga cuïta passeu-la per aigua freda i li retireu la pell.
- Desfeu el rent en l'aigua de bullir la carabassa.
- En un bol afegiu la carabassa i la tritureu. A continuació, afegiu la resta d'ingredients.
- Incorporeu el caldo de bullir la carabassa poc a poc fins a aconseguir que quede una massa que es puga treballar amb les mans, ni massa líquida ni massa consistent.
- Tapeu la massa amb film transparent perquè doble el volum (durant mitja hora).
- Poseu oli en la paella i calfeu-lo a foc mitjà.
- Prepareu un bol amb aigua.
- Amb la mà esquerra treballeu la pasta dels bunyols (una miqueta) i, mulleu la mà dreta amb l'aigua del bol (perquè no se'ns apegue amb la pasta). Feu-li un forat al mig amb el dit gros.
- Deixeu caure la pasta a la paella i la fregiu (1' o ½' aproximadament) girant a meitat de cocció perquè dauren les dos parts.
- En traure el bunyol de la paella el dipositeu en un plat, sobre un paper de cuina perquè puga absorbir l'oli sobrant.

Per a servir-los a taula, acompanyeu-los de sucre per a empolvorar per damunt.

DOLÇOS DE PASQUA



Forn de Sant Roc

Ingredients Cama ací cama allà: 1 got d'oli d'oliva, 6 ous frescos, 900g de farina, 500g de sucre i 4 sobres de llimonadetes (bicarbonat àcid).

Ingredients Rossegons: 1/4kg de sucre, 2 ous frescos, mitja quarta d'ametla sencera crua, ratlladura d'una corfa de llima, 2 sobres de llimonadetes (bicarbonat àcid) i farina.

Ingredients Panou: 12g rent fresc de Forner, 70ml llet tèbia, 60g sucre, 50ml oli d'oliva verge extra o gira-sol, ratlladura de llima, ratlladura de taronja, anís dolç al gust (opcional), sal un pessic, 300g farina de força (o un poc més), 3 ous (un d'ells per a pintar) i sucre per a decorar.

Ingredients Mona de Pasqua: Per a la massa: 50g de rent fresc (25g si la deixes reposar a la nevera), 100 g de llet tèbia, 150 g de sucre, 1 pessic de sal, 30g de suc de taronja, 60g d'oli d'oliva, ratlladura de ½ llima i de ½ de taronja, 1 cullerada d'aigua de flor de taronger ("azahar"), opcional, 3 ous, i 550g de farina de força. *Per a decorar:* 1 ou batut amb un poc de sucre, 1 ou dur per mona (tamany menut, "s") i anisets de colors.

Preparació :Rossegons

- Batreu el sucre, els ous i la corfa de llima.
- Afegiu la farina a poc a poc fins que estiga prou compacta i la massa es puga agafar amb les mans.
- Mescleu amb les ametles crues amb la pell.
- Quan la massa estiga al punt, s'agafen trossos allargant-los amb forma de panets i tallant-los de la mida que es vullga. S'untan amb ou.
- A continuació, poseu els trossets en la font del forn a 180°, separant-los un poc perquè augment de volum i els hem de deixar espai. Cal estar pendents perquè no es torren massa.

Preparació Panou:

- Desfeu el rent fresc en la llet tèbia i mescleu bé per a dissoldre'l. Deixeu fermentar aproximadament uns 15 minuts.
- Mentrestant, barregeu el sucre amb la ratlladura de cítrics en un recipient gran.

- Bateu amb els ous, l'oli, l'anís (si en posem) i la meitat de la farina.
- Afegiu la llet amb el rent, començeu a mesclar i incorporeu la resta de la farina amb la sal i la canella (opcional).
- Trebal·leu la massa fins que tot estiga incorporat i pasteu durant uns 10-15 minuts, fins a aconseguir una textura homogènia, llisa i elàstica.
- Es pot afegir un poc de farina si realment no es poguera treballar, però és preferible treballar la massa més humida perquè no isca un pa massa dens. Formeu una bola i col·loqueu-la en un recipient gran untat amb oli. Tapeu i deixeu pujar la massa fins que doble la seua grandària, durant unes dues o tres hores.
- Desunfleu la massa sobre una superfície lleugerament untada i torneu-la a pastar un poc. Formeu una bola aplicant bona pressió superficial i col·loqueu-la en una font de forn amb paper vegetal. Bateu l'ou restant i pinteu la massa. Deixeu-la pujar de nou fins que doble la seua grandària, en un lloc sense corrents.
- Precalfeu el forn a 200°. Torneu a pintar amb ou batut i cobriu amb sucre al gust. Es pot humitejar amb unes gotes d'aigua, o usar tal qual. En alguns llocs, a més, es realitza un tall en forma de creu, però és opcional.
- Enforneu durant uns 25 minuts, fins que estiga ben torrat per fora però sense cremar-se. Si es daurara massa ràpid, es pot cobrir amb paper d'alumini.
- Deixeu refredar sobre una reixeta abans de tallar

Preparació Mona de Pasqua:

- Desfeu el rent amb la **llet tèbia** en una tasseta.
- Agregueu la resta d'ingredients (excepte la farina) i . Barregeu bé.
- Quan estiga tot barrejat, afegiu la farina a poc a poc. Al principi serà una massa molt enganxosa, després ja anirà desenganxant-se de les man
- Amb les mans untades d'oli, deixeu reposar en un bol gran com a mínim **dues hores** tapada amb un drap de cuina de cotó o film transparent.
- Bulliu **els ous**. i deixeu-los coure uns 18 minuts des del començament o 8 minuts des que comence a bullir l'aigua.
- **Desunfleu** la massa pastant-la un poc portant tots els extrems al centre i **torneu a deixar reposar una horeta o dos**.
- **Dividiu la massa en porcions** i doneu-los la **forma** de la mona. la que més es fa és la rodona amb un ou dur al mig.
- Per a una mona rodona, amb 150 g de massa i 20-30 g per a les tires de l'ou, en tindreu prou. Feu una bola portant els extrems cap al centre. Feu un clotet al mig per ficar-li l'ou.
- Feu dos tires de massa i poseu-les per damunt de l'ou per a adonar-lo. En un bol menut bateu un ou amb un poc de sucre i pinteu les mones.
- Poseu els anisets per damunt i deixeu-les a la font del forn fins que pugen (Durant uns 30 o 40 minuts aproximadament) També podeu pintar-les i posar els anisets quan han pujat.
- Enforneu-les a una temperatura mitjana

BRAÇ DE MONIATO / MESURETES



Braç de Moniato: Ass.el Bon Gust • Mesuretes: Victoria Galán Garrido • Recepta massa Lina Fabra Olmos

Ingredients Braç de moniato: *Per a la massa:* 6 ous frescos, 160g de sucre, 220g d'ametla triturada, 50g de farina i una corfa de llima ratllada. *Confitura per al farcit:* 2 moniatos torrats, sucre al gust, ¼ d'ametla triturada, una corfa de llima ratllada i dos canonets de canella. *Decoració:* Merengue i fruita confitada.

Ingredients Mesuretes: *Per a la massa exterior* (Lina Fabra Olmos): 3 gots d'oli gira-sol, 1 got de cervesa amb alcohol, 1 got de vi blanc, ½ got de conyac, Un pessic de sal. *Per al farcit amb crema* (Victoria Galán Garrido): 750ml de llet, 200g de sucre, 4 cullerades de "Maizena" 5 ous (només el rovell) i la ratlladura de la corfa d'una llima.

Preparació del Braç de moniato:

Base del braç

- Separeu les clares i bateu-les ben fort a punt de neu.
- Quan estan compactes es va afegint a poc a poc el sucre, treballant de forma envoltant perquè no es baixen.
- Uniu els rovells al batut anterior barrejant-lo amb molt de compte i anar afegint a poc a poc la farina, l'ametla i la ratlladura de llima.
- Escudelleu sobre paper de forn la massa resultant d'uns 4 mil·límetres de gruix.
- Coeu-ho al forn uns 10 minuts més o menys a foc moderat, a una temperatura de 150 graus.
- Sense refredar, enrotlleu i doneu forma cilíndrica a la base.
- Una vegada fred empleneu amb el farcit.

Farcit del braç:

- Peleu els moniatos i piqueu-los amb una forqueta.

En una cassola d'acer inoxidable aboqueu el sucre i l'ametla a la pasta dels moniatos, afegiu la branqueta de canella i la ratlladura de llima i a foc lent remeneu amb una cullera de fusta durant una mitja hora.

Decoració

- Una vegada emplenat el tronc amb el farcit, cal mantenir la forma, refredeu un temps a la nevera i decoreu-lo amb merengue, fruita confitada... el que es vullga.

Preparació Mesuretes:

De la massa exterior:

- Incorporeu tots els ingredients en un bol i afegiu la farina que admeta. Amasseu fins a aconseguir una pasta homogènia que es puga pastar amb les mans.
- Feu boles i aplaneu-les
- Poseu esta massa en els motles per donar-los la forma cònica.

Del farcit:

- Poseu la llet a bullir juntament amb la canella, el sucre i la ratlladura de la llima. Deixeu-ho refredar unes hores en la nevera (de 4 a 6 hores).
- Quan passe el temps indicat heu de traure la mescla de la nevera i colar-la. Reserveu un got d'esta mescla.
- En un bol afegiu els rovells dels ous i bateu. A continuació, afegiu el got que havíeu reservat i les 4 cullerades de Maizena. Reserveu
- Poseu el contingut de la llet (el que heu tingut a la nevera) al foc i aneu afegint el líquid que heu reservat (el que conté els ous i la Maizena). Removeu poc a poc mentre ho remeneu. Ho tindreu a punt quan comence a coure (es faran bufetes), voreu que la crema es fa més espesa.

COCOTETS D'AMETLA / COCA LLANDA



Cocotets d'ametla: Vicenta Guillen Rodríguez • Coca llanda: María Marcos Redondo

Ingredients Cocotets d'ametla: 250g d'ametla, 1 ou sencer, 250g de sucre, 1 corfa de llima ratllada, 20g d'anous pelades i paperetes de neula per a posar els cocotets.

Ingredients Coca llanda: Un iogurt natural de la mesura del iogurt i de la mesura del iogourt: 3 gots de farina, 2 gots de sucre, 1 got d'oli de gira-sol, 4 ous (rovell i clara) la ratlladura d'una corfa de llima i 1 sobre de rent.

Preparació Cocotets d'ametla:

- En un bol poseu l'ou i el sucre i ho mescleu tot.
- Afegiu l'ametla.
- Feu boletes no molt consistents.
- Introduïu-les al forn a 180° fins que prenguen un poquet de color les puntetes de les anous. Esteu pendents que es fa molt.

Preparació Coca llanda:

- Bateu els ous.
- Poseu en un bol els ous batuts, el iogurt, la farina, el sucre, l'oli, el sobre de rent i la ratlladura de la llima. Mescleu-ho tot.
- Introduïu la mescla sobre una font de forn en la qual haurem posat paper vegetal.
- Escampeu per damunt canella i sucre.
- Introduïu al forn a 180 graus durant uns 30 minuts, aproximadament.

TORTÀ I MERENGUES



Tortà: Ana Monzó Vila • Merengues: Forn de Sant Roc

Ingredients Tortà (pastís d'ametla): 250g d'ametla triturada, 250g de sucre, 6 ous, ratlladura de la corfa d'una llima.

Ingredients Merengues: 4 clares d'ou, un pessic de sal i 250g sucre glaç.

Preparació Tortà (pastís d'ametla):

- Munteu les clares a punt de neu amb el sucre.
- Agefiu els rovells dels ous i seguim batent.
- Incorporeu la ratlladura de la corfa de la llima i l'atmela, mescleu sense batre.
- Greixeu el motle amb mantega i empolvoreu de farina perquè no es pegue la "tortà" en traure-la.
- Fiqueu la massa en el motle i la introduïu al forn a 180° durant aproximadament 50 minuts
- En un got junteu un poc de conyac o ron amb aigua i sucre i, en traure la "tortà" del forn, la banyeu un poc amb este preparat perquè quede més sucosa.
- Adorneu amb merengue.

Preparació Merengues:

- Poseu les clares dels ous en un bol grandet. Es recomana traure els ous de la nevera amb antel.lació perquè estiguen a temperatura ambient.
- Bateu les clares enèrgicament junt amb la sal fins que adquirisquen consistència.
- Deixeu reposar el merengue uns minuts.
- Çal afegir el sucre glaç poc a poc i seguir remonent perquè s'integren bé els ingredients. Si utilitzeu sucre blanc haureu de batre més temps perquè no es quede granulat. Seguiu batent fins que la mescla quede espumosa i amb un color brillant. Estarà fet quan comencen a formar-se pics en la massa,
- Introduïu al forn a temperatura de 120° durant aproximadament una hora i mitja

COQUES ESCUDELLADES

(CARABASSA, ANOU AMB PANSES I CRISTINA)



Forn Luna

Ingredients Coca de carabassa: 250g de polpa de carabassa torrada, 250g de farina, 200g de sucre, 200g d'oli d'oliva, 2 sobres de cada color de llimonadetes de rebosteria, ratlladura de la corfa d'una llima, 2 ous, canella i sucre per a la decoració, Oblees per a la base i un pessic de sal.

Ingredients Coca Cristina: 360g de farina d'ametla, 280g de sucre, 50g de sucre per a empolverar, 6 ous, ratlladura d'una corfa de llima i canella en pols.

Ingredients Coca d'anou i panses: 1kg cacau torrat i pelat, 1/2kg de sucre, la ratlladura d'una corfa de llima, 1 cullerada de postre de canella, 10g de sal, 50g de rent, 20g de panses, 20g d'anous pelades i 1 sobre de rent.

Preparació Coques escudellaes de carabassa:

- Mescleu i amasseu la polpa de la carabassa amb el sucre i la ratlladura de la corfa de la llima.
- Mescleu la resta dels ingredients en un bol gran i amasseu fins aconseguir una mescla homogènia.
- Afegiu la massa de la carabassa i amasseu bé fins aconseguir que estiga consistent de nou.
- Escudel·lem una porció de massa en cada oblea i empolvorem amb un poc de sucre per damunt.
- Introduïu al forn a 180° durant aproximadament uns 15 minuts, fins que es dauren.

Preparació Coques cristina

- Separeu els rovells de les clares.
- Munteu les clares amb el sucre.
- Incorporeu els rovells, la farina, la ratlladura de llima, i ho mescleu de baix cap amunt.
- Repartiu la massa sobre les oblees en una safata de forn.
- Les empolvoreu amb sucre i canella.
- Enforneu a 180 °C durant 12 minuts aproximadament.

Preparació Coques d'anous i panses

- Mescleu la farina, el rent (llimonades) la mantega, els ous, el sucre, la sal i la corfa de la llima ratllada
- Feu una massa ben compacta per a poder-la treballar bé.
- Repartiu la quantitat adequada de la massa en diferents unitats.
- Poseu les anous i les panses per damunt de les coques i, seguidament, afegiu el sucre i ho introduïu al forn a una temperatura de 200° durant uns minuts.

CARABASSA I MONIATOS TORRATS



Rosa Soriano Toro

Preparació dels Moniatos i la Carabassa:

Torreu al forn els moniatos i la carabassa (partida pel mig), a una temperatura de 250°, fins que estiguen blanets.

DOLÇOS “MOCADORÀ”



Pastisseria Galán

Ingredients Figuretes de massapà: 250g d'ametles, 250g de sucre glaç, 1 clara d'ou i 1 rovell d'ou.

Preparació Figuretes de massapà

- Primer de tot tritureu les ametles fins que quede com a pols. Una vegada tingueu les ametles triturades les barregeu amb el sucre
- Agregueu la clara de l'ou i ho pasteu tot bé fins a obtenir una massa homogènia i manejable.
- Deixeu la massa una mitja hora ben tapada amb un drap de cuina en el frigorífic. Quan passe este temps, l'esteneu i feu les figuretes de massapà que més us agraden. Poden ser quadrats amb dibuixos pel damunt o redones imitant els bastonets, fruites....
- Pinteu les figuretes amb el rovell d'ou i porteu-les al grill del forn uns 2 o 3 minuts sense que es cremen.

ENCARATS / ROSQUETES D'OU I ROTLLETS D'ANÍS



Encarats: Pastisseria Galán • Rosquetes d'ou: Ana Monzó Vila • Rotllets d'anís: M.José Raga Brull

Ingredients Encarats: *Ingredients per als bescuitets:* 12 ous, 12 cullerades de sucre , 12 cullerades de farina i un sobre de rent. *Per a la confitura de moniato:* 2 Moniatos torrats, ratlladura d'una corfa de llima, sucre, dos canonets de canella. *Per al merengue:* 7 ous, 21 cullerades de sucre i unes gotetes de llima.

Ingredients Rosquetes d'ou: una barra de pa sec , 2 ous frescos, mig litre de llet, 3 cullerades de sucre , una corfa de llima, una corfa de taronja (opcional), oli d'oliva o gira-sol i un canonet de canella.

Ingredients Rotllets d'anís: del tamany d'un got de café dels menuts: 1 got i mig d'oli de gira-sol, 1 got d'anís o de cassalla, 1 got de sucre (i un poc més per a decorar)i farina (la que admeta).

Preparació Encarats:

- Munteu les dotze clares d'ou amb el sucre i quan estiga a punt de neu aboqueu els rovells batuts i incorporeu-los de forma envolvent sense remoure molt.
- Afegiu la farina i el rent de la mateixa manera i amasseu.
- Doneu-li a la massa forma de bescuitets i Repartiu-los en dos fonts de forn, a temperatura alta, uns 15 minuts.
- Mentre, fareu el merengue batent les set clares d'ou i les 21 cullerades soperes de sucre fins que el merengue estiga ben consistent.
- Retireu els bescuitets del forn i poseu la confitura de moniato sobre un dels bescuits i el tapeu amb l'altre que encarareu amb el merengue, ha de ser una bona capa.
- Els torneu a introduir al forn a una temperatura baixa (100° aproximadament)
- Vigileu que no es cremen, només s'han de daurar un poc. Després, apagueu el forn, entreobriu la porta i ho deixeu així un poc.

Preparació de la confitura de moniato:

- Peleu els moniatos i piqueu-los amb una forqueta.
- En una cassola d'acer inoxidable s'aboca el sucre a la pasta dels moniatos i a foc lent es va remenant amb una cullera de fusta durant una mitja hora, s'afeg la branqueta de canella i la ratlladura de llima.

Preparació Rosquetes d'ou

- A la llet li poseu la pell de mitja taronja i de la mitja llima i la ralladura de la pell de les dos altres mitats, el canonet de canella i el sucre. i la calfeu durant uns minuts fins que arribe al punt d'ebullició.
- Deixeu reposar fins que refrede (unes dos hores aproximadament perquè agafe més el sabor de tots els ingredients).
- Passat este temps, Submergeu les rosquetes al preparat durant uns minuts . Retireu-les-i les dipositeu en un plat gran, a l'espera.
- Bateu els ous i aneu passant les rosques arremullades per l' ou batut.
- Fregiu-les amb l' oli molt calent.
- Poseu-les sobre un paper absorbent.
- En refredar-se les passeu per un platet amb sucre i canella

Preparació Rotllets d'anís:

- Es posen tots els ingredients en un bol per a amassar-los. Poc a poc, afegim la farina que admeta (fins que no se'ns pegue la massa a les mans).
- Deixeu reposar la massa 10 minuts.
- Formeu els rollets, podeu fer una boleta de massa i ficar un dit al mig per a formar-lo, o bé fer com bastonets i unir les vores.
- Una vegada fets, els passem per sucre, folreu una safata de forn amb paper vegetal i poseu els rotllets.
- Introduïu-los al forn precalfat a 200° durant uns 25 minuts aproximadament

TORRÓ DE CACAU I PASTISSETS DE MONIATO



Rosa Soriano Toro

Ingredients Pastisssets de moniato: *Per a la confitura del moniato:* 1kg de moniatos blancs, 600g de sucre apr.,ratlladura de la corfa d'una llima, canella en rama(dos canonets). *Per a la massa del moniato:* del tamany d'un got de café (els gots menudets): 3 gots d'oli de gira-sol, 2 gots de cassalla, 1 got de sucre i farina la que admeta.

Ingredients Torró de cacau: 1kg de cacau torrat i pelat, 1/2kg de sucre, ratlladura d'una corfa de llima i 1 cullerada de postre de canella.

Preparació Pastisssets de moniato:

Preparació de la confitura dels pastisssets:

- Bulliu els moniatos, amb pell. Poseu aigua fins que es cobrisquen.
- Tritureu els moniatos després de pelar-los (es poden xafar amb una forqueta).
- Junteu tots els ingredients en una cassola i poseu-los a coure a foc lent amb el sucre. Cal moure la mescla a poc a poc perquè no es creme. Ho heu de tindre al foc aproximadament uns 40 minuts.

Preparació de la massa dels pastisssets:

- En un bol afegiu l'oli, la cassalla, el sucre i un poc de farina.
- Es pasta fins que quede molleta, intentant que no s'endurisca. Afegiu la farina, a poc a poc, la que admeta (fins que notem que la pasta no s'apega a les mans).
- Dividiu la pasta en els trossos que considereu, feu boles i les aplaneu.
- Incorporeu a estos trossos planets la confitura del moniato i tanqueu les vores amb els dits.
- Pinteu els pastisssets amb un ou batut i els decoreu amb sucre per damunt abans de ficar-los al forn.
- Introduïu-los al forn durant aproximadament 25 minuts a una temperatura de 180°

Preparació Torró de cacau:

- Poseu tots els ingredients en un bol, afegiu la canella, el sucre i la llima.
- Tritureu tots els ingredients.
- En un motle (si pot ser del tamany d'una pastilla de torró) es posa paper vegetal i al damunt s'aboquen tots els ingredients, pressionant-los.

Per damunt s'empolvora amb el sucre i la canella.