

## CONFITÀ DE MONIATO I PASTISSETS DOLÇOS



**1. RENTEM ELS MONIATOS.**





**2. PESEM ELS MONIATOS QUE HEM BULLIT (2 kg).**





**3. PELEM ELS MONIATOS.**





#### 4. ESCLAFEM EL MONIATO BULLIT.





**5. RATLLEM LA CORFA DE LA LLIMA.**





**6. FEM LA BARREJA (2 KG DE MONIATOS, 1 KG DE SUCRE, CANELLA, CORFA DE LLIMA RATLLADA I 1 GOT D'AIGUA) I AL FOC.**





**7. ESCUREM PLATS, COBERTS I SAFATES QUE HEM UTILITZAT PER A FER LA CONFITÀ DE MONIATO.**





**8. LLEGIM LA RECEPТА I PREPAREM LA MASSA (1MITJETA I MITJA D'OLI, UN GOTET XICOTET D'ANÍS, UN RAIG DE MISTELA I LA FARINA QUE ADMETA).**





## 9. BARREGEM TOTS ELS INGREDIENTS I PASTEM.





**10. DE LA MASSA, FEM PILOTES I LES ESPLANEM EN CERCLE.**





**11. POSEM CONFITURA DE MONIATO EN ELS CERCLES DE LA MASSA I FORMEM UN PASTISSET. A CONTINUACIÓ, ELS COEM AL FORN A 150 GRAUS MITJA HORA.**





**IES SORTS DE LA MAR**

C/Hiades, 10

Apartat de correus, núm. 665

03700 Dénia

Telèfons: 966428235 / 639513305

[03015932@edu.gva.es](mailto:03015932@edu.gva.es)

<https://portal.edu.gva.es/iesortsdelamardenia/>



**12. PRODUCTE FINAL: PASTISSETS DOLÇOS.**