

PASTISSETS DE CONFITAT

INGREDIENTES:

2 vasos de Aceite

1 vaso de mistela o moscatel

Harina

1 huevo (opcional)

Confitura de membrillo

PREPARACIÓN

Se ponen todos los ingredientes en un recipiente, se mezcla todo y se amasa muy bien hasta conseguir una pasta homogénea. Una vez preparada la masa, se hacen unas obleas finas, se rellenan con la confitura de membrillo y se le da forma de media luna o empanadilla. Finalmente se cuecen al horno hasta que estén dorados.