



Pastelitos de boniato¹

Los pastelitos de boniato son unos dulces típicos de Valencia. Se hacen con ingredientes sencillos y tienen la forma de una empanadilla pequeña, de unos cuatro cm.

Lea la receta y mire las fotos. ¿En qué orden se hacen las cosas?

Ingredientes

Para el relleno

1 kg de boniatos (mejor blancos que rojos)

1/2 kg de azúcar

Ralladura de un limón

Una cucharadita de canela

Para la masa

1 kg de harina

3 vasos de aceite

1 vaso de vino dulce

1 vaso de anís dulce

Elaboración

Preparamos el relleno

Se cuecen los boniatos en agua, lavados y sin pelar. Después de unos 25 minutos se pinchan para ver si ya están cocidos. Una vez cocidos, se pelan y se cuecen a fuego suave durante media hora con el azúcar, la ralladura del limón y la canela. Se remueve a menudo.

Preparamos la masa

Se mezclan y se amasan todos los ingredientes de la masa. Si esta no se pega en los dedos, quiere decir que tiene la cantidad de harina adecuada. Se deja reposar una media hora.

Hacemos los pastelitos

Se hacen bolitas con la masa del tamaño de un huevo pequeño.

Sobre la mesa colocamos plástico untado con aceite para que no se peguen al trabajarlas.

Estiramos las bolitas con un rodillo hasta formar círculos muy finos.

En el centro de los círculos de masa ponemos una o dos cucharadas del relleno.

Se doblan los círculos por la mitad y se cierran presionando con los dedos.

Se espolvorean los pastelitos con azúcar.

Se precalienta el horno a unos 190 grados y se colocan los pastelitos unos veinte minutos.

Déjelos enfriar. ¡Qué ricos!



¹ Süßkartoffeln

Fotos: thinkstock (istockphoto); 4. v. re. shutterstock (Anyka)



Un atracón de ejercicios

1. Palabras y palabras

- a. En parejas. ¿Qué palabras de la receta no entiende o ha buscado en el diccionario? Escríbalas. Compare su lista de palabras con la de su compañero/-a.
- b. Su compañero/-a y usted quieren hacer los pastelitos de la receta. Hable con su compañero/-a: ¿Qué ingredientes tienen en casa? ¿Cuáles tienen que comprar?

2. Dulce Navidad

En grupos de tres. Respondan estas preguntas y busquen dos respuestas comunes a todos. Compártanlas con los otros grupos.

- ¿Qué dulces se comen en su casa en Navidad?
- ¿Los compra o los hace usted?
- ¿En qué mes empieza a comer dulces navideños? ¿Los comería en otras épocas del año?
- ¿Cuál es que más le gusta a usted? ¿Por qué? ¿Sabe hacerlo?
- ¿Conoce dulces navideños de otras culturas?

3. El atracón

¿Alguien de la clase sabe lo que significa “darse un atracón”? Si no hay nadie, pidan al /a la profe que lo explique. Después responda por escrito las siguientes preguntas.

- ¿Se ha dado usted alguna vez un atracón de dulces navideños?
- ¿Cuándo fue la última vez?
- ¿Qué comió?
- ¿Cuánto comió?
- ¿Cuáles fueron las consecuencias?