

Pastissets de mató

Ingredients

- 250 g de mató
- 210 g de mantega
- 210 g de farina
- 10 g de llevat en pols
- Sucre



1 Deixem la mantega fora de la nevera una estona abans. D'aquesta manera s'estovarà i la treballarem millor.

2 Preescalfem el forn a 200 °C.

3 En un bol gran hi posem el mató esmicolat i la mantega. Ho barregem i, després, hi afegim la farina i el llevat. Ho remenem una mica i ho aboquem a sobre el marbre.

4 Ho pastem fins que no hi hagi cap grumoll i la pasta quedi compacta i gens enganxosa.

5 De la pasta en fem boles (de la mida d'una mandonguilla). Escam-

pem una mica de farina per sobre el marbre i aplanem cada boleta amb la mà. Han de quedar peces de menys de mig centímetre de gruix, i amb un got les talem rodones.

6 Posem força sucre en un plat i passem cada rodona de pasta pel sucre, només d'un costat. Dobleguem la peça per la meitat deixant el sucre a la part de dins.

Tornem a passar la peça pel sucre i la tornem a doblegar per la meitat, deixant el sucre a la part de dins.

7 La peça final és un quart de rodona, que empolsinem amb sucre

només per un costat deixant neta la part que tocarà la safata del forn. Si tingués sucre a sota, se'ns cremaria.

8 Fem una petita pressió a la part punxeguda de la peça.

9 Folrem amb paper sulfuritzat una plata per a anar al forn i hi posem els pastisssets deixant una separació entre ells.

10 En 15 minuts ja els tindrem fets. Convé controlar el forn perquè no es cremin. Quan el sucre s'hagi daurat, ja es podran treure.

Bon profit!