

# Pastissets de la Terra Alta

## Catalunya

Elena Ortiz

### Ingredients

1 got d'anís  
1 got de moscatell  
2 gots d'oli d'oliva  
Farina (entre 350 i 500 g aprox.)  
Confitura de cabell d'àngel  
Canyella en pols  
Sucre (uns 100 g aprox.)



### Preparació

Agafeu un bol i aboqueu-hi el moscatell, l'anís i l'oli. Remeneu-ho bé. A continuació, afegiu-hi la farina, a poc a poc, i remeneu-ho bé, fins que no s'enganxi als dits.

Agafeu una safata i poseu-hi a sobre la massa. Estireu-la amb un corró. Després escampeu-hi el cabell d'àngel i enrotlleu-la com si fos un braç de gitano. Talleu-ho com us agradi, en trossos petits.

Fiqueu la safata al forn fins que s'hagi cuit. Vigileu perquè es couen molt ràpid. Després, quan s'hagin enrossit lleugerament, traieu-los del forn i empolvoreu-los amb el sucre i la canyella. Serviu-los en una plata.

### Informacions culturals

Tot i que la forma originària dels pastissets és de mitja lluna, aquesta recepta és molt més fàcil i ràpida de fer i el gust final és el mateix.

Els pastissets de Tortosa són típics de les Terres de l'Ebre. També es poden trobar arreu del País Valencià. Queda clar que són unes postres d'origen àrab. En podeu trobar una altra recepta al *Corpus de la Cuina Catalana*, de la Fundació Institut Català de la Cuina: <http://www.cuinacatalana.eu/ca/pag/receptes/?id=476>

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA  
Tel. 93 772 92 92 - A/e: [esparreguera@cpnl.cat](mailto:esparreguera@cpnl.cat) - Pàgina web: [www.cpnl.cat](http://www.cpnl.cat)  
[www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera)  
[www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954](http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954)  
[www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller)  
<http://blocs.cpnl.cat/receptaris>