

PIÑONATE

de Jimena de la Frontera

INGREDIENTES:

Para la masa:

- 4 huevos
- dos huevos de aceite. *(Se usa un huevo vacío como medida)*
- un huevo de aguardiente. *(Se usa un huevo vacío como medida)*
- 1/2 kilo de harina.

Aceite para freír la masa.

Para el aliño:

- 1/2 puñado de almendras tostadas y molidas
- 1/2 puñado de piñones tostados y molidos
- 1/2 puñado de ajonjolí tostado ligeramente y molido (al tostarlo, tapar, pues salta)
- 1/2 puñado de matalauva tostada y molida
- 1 rama y media de canela y un clavo tostados ligeramente y molidos (para tostarla deshacer la canela en trocitos y remover mientras se encuentra en el fuego)
- Un trozo de piel de naranja seca ligeramente tostada y molida.

Miel:

- 1/2 kilo a punto de bola (o caramelo)
- Y un poco más para adornar (ésta no es necesario que esté a punto de bola).

Explicación paso a paso en

<http://pinonate.mochis.es/>

PREPARACIÓN:

1. Se mezclan los huevos, el aceite y el aguardiente en un recipiente y se baten con una batidora.
2. Se le añade la harina y se amasa hasta que la masa no quede ni blanda ni dura.
3. Se deja reposar dos horas.
4. Con esta masa se hacen fideos (churros) largos de un centímetro de diámetro aproximadamente, y se fríen en abundante aceite caliente. Para poder freírlos más rápidamente podemos dar a los churros forma de acordeón (zig zag).
5. La masa frita se desmenuza.
6. Los ingredientes del aliño se tuestan y se muelen por separado.
7. Se mezclan los ingredientes molidos del aliño y se añaden a la masa frita desmenuzada que tenemos en el recipiente.
8. La miel se pone a punto de bola. Para ello la hervimos durante un buen rato. Estará lista cuando vertamos una gota de miel en un vaso de agua fría y la gota quede formando una bola que no se deshaga entre los dedos.
9. Rápidamente vertemos sobre la mezcla de masa y aliño removiendo para que se mezcle todo.
10. Añadimos un poco de harina ligeramente tostada y terminamos de mezclar.
11. Se vierte esta mezcla en los moldes presionando fuertemente con una maza. Debe quedar muy apretado.
12. Se desmoldan y se adornan los piñonates con un poco de miel, almendras fileteadas, piñones y grageas de caramelo.

Los moldes más adecuados son de madera, cuadrados de una cuarta de lado y unos cinco centímetros de alto.

¡¡¡¡ESTO ESTÁ EXQUISITO!!!!

Explicación paso a paso en

<http://pinonate.mochis.es/>