

Pastelitos del Aid

En Nazaret preparamos pastelitos de dátiles para despedir el Ramadán

08/08/2013 - Autor: Victoria Jorrat - Fuente: Webislam

Todas las casas musulmanas de Nazaret se convierten unos días antes del *Aid* en pastelerías provisionales. Un rico olor a mantequilla y a dátil se escapa por las ventanas recordándonos que debemos prepararnos para la Fiesta de Fin de Ramadán y aprovechar los últimos días del mes sagrado para rezar, recordar a Dios y hacer buenas obras.

La preparación de estos pastelitos, elaborados a partir de harina, mantequilla y dátiles, se ha convertido en todo un ritual. Todas las mujeres de la familia se reúnen durante una mañana para prepararlos en cadena. Las abuelas preparan la masa y el relleno, las madres forman los pasteles y las hijas los decoran y los hornean. Como resultado obtienen kilos de dulces que repartirán entre vecinos, amigos, familiares, necesitados y, cómo no, entre todas las participantes en esta cadena de pastelería. Durante los días de fiesta serán ofrecidos a los invitados y visitantes que vayan a las casas a felicitar el *Aid*.

Para preparar la masa necesitamos: 1 kg. de harina, 100 g. de mantequilla, 100 g. de margarina, una pizca de sal, un poco de almáciga molida (no es imprescindible pero aporta muy buen olor y sabor) y agua.

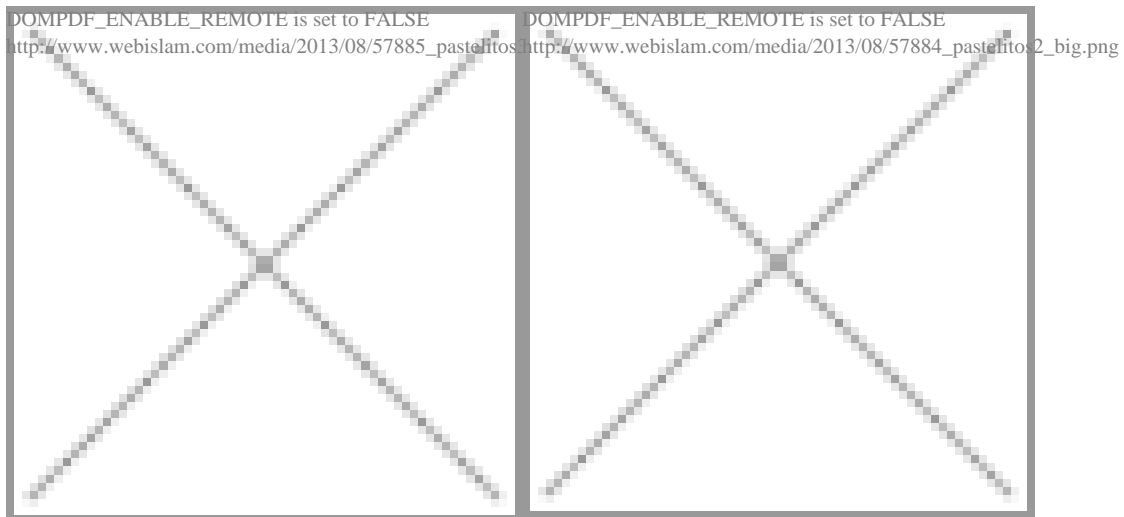
En una olla se derrite la mantequilla y la margarina. Después se añade esta mezcla al recipiente donde hayamos puesto la harina y demás ingredientes. El agua se añadirá al final y en la cantidad que convenga (la masa tiene que quedar suave y que no se pegue a las manos). Hay que amasar durante un rato.

Para preparar el relleno necesitamos: 1 kg. de dátiles, 100 g. de mantequilla y una cucharada grande de canela.

Tenemos que triturar los dátiles deshuesados y añadirles la mantequilla derretida y la canela. Y seguir triturando unos minutos hasta que quede una mezcla uniforme.

Una vez que tengamos la masa y el relleno listos podemos hacer muchas bolitas de masa y muchas de relleno para que a la hora de elaborar el pastelito nos resulte más rápido y sencillo, pues sólo tendremos que coger una bolita de cada montón.

Primero ponemos la porción de masa sobre nuestro plato o bandeja y le damos forma.



Podemos hacerla redonda, cuadrada o con forma de dedo. En este último caso después lo convertiremos en aro. A continuación añadimos el relleno y cerramos la masa procurando que no se vea nada del relleno. Para decorar el pastelito hay aquí un utensilio especial, pero si lo hacemos en otro lugar en el que no haya podemos intentarlo con un tenedor.



Vamos poniendo los pastelitos en una bandeja de horno normal y corriente, sin necesidad de añadir aceite, mantequilla o papel especial. El horno debe estar muy caliente y en unos 10 ó

15 minutos estarán los pastelitos listos (según el tamaño de los pasteles y la cantidad que hayamos puesto en la bandeja). Deben quedar tostados pero no oscuros. Hay que dejarlos enfriar y cuando estén fríos espolvorearlos con azúcar glas. Pero si prefieres sin azúcar también estarán deliciosos.

Desde Palestina, Aid Mubarak.

Webislam