

CARQUINYOLIS

Ingredients:

- 2 Ous
- 300 grs de sucre
- 500grs de farina
- 13 grs d'impulsor
- 37 grs d'aigua
- 250grs d'ametlla
- Una llimona

Preparació:

Barrejar amb les mans tots els ingredients excepte les ametlles. Afegir les ametlles i fer dues tires llargues d'uns 3cm d'ample per 1cm d'alçada. Posar-les a una plata de forn coberta amb paper de forn i pintar-les amb ou batut. Coure-ho al forn a 200° uns 25 minuts. Treure la plata del forn, tallar els carquinyols al biaix d'1 cm de gruix i tornar-los a posar al forn uns 5 minuts més, fins que agafin color.



TORTELL DE PASQUA

Ingredients

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| .500 gr.de farina | .250gr. de sucre |
| .200 gr de mantega | .3 ous |
| .200 gr de llet | .un sobre de llevat |
| .ratlladura de llimona | .50 gr d'ametlles pelades |
| .una mica de sal. | |

PREPARACIÓ

Batre el sucre amb la mantega i s'hi afegeixen una a una les gemes dels ous .

Quan la barreja és força consistent s'hi afegeix la llet, una mica de sal, la farina, el llevat, la pell ratllada de la llimona i finalment les clares batudes a punt de neu.

S'aboca el contingut en un motlle de forn folrat amb paper de forn i s'hi posen per sobre les ametlles trossegades.

Coure al forn a 200° uns 45 minuts.

