

## PA DE PESIC- (PER BRAÇ I PER PASTIS)

Ingredients:

- .15 ous
- .500 grs. de sucre
- .500 grs farina
- .3 ous més

Preparació:

Separar les 15 gemes batre-les amb 400 grs de sucre.

Un cop batut s'incorporen els 3 ous sencers.

Batre les clares a punt de neu, al final incorporar-hi 100 grs de sucre. Finalment es barreja i bat les gemes i el sucre i les clares batudes.

Per fer les planxes del braç:

Es posa en una màniga pastissera i es fan tires primes que ompli la planxa. Es posa al forn fort 250° només 5 minuts perquè quedi tou per poder-lo doblegar.

Per fer el pastis:

Es posa en un motlle i es cou al forn a 180° 30 minuts.



## PALADINS VIENESOS

- .200 grs de mantega
- .200 grs de sucre llustre (glaç)
- .4 ous
- .300 grs de farina

Preperació:

Es barreja tot, Comencem per fondre la mantega i batre-la amb el sucre llustre, s'afegeixen els ous un cop batut incorporarem la farina de mica en mica.

Es posa en una màniga pastissera amb boquilla arrissada perquè quedi en forma d'estrella. Si hi posem una altre forma de la boquilla es poden fer de diferents formes.

Es cou al forn a 170° uns 20 minuts.

Després es poden agafar dues pastes i farcir-les de melmelada. També s'hi pot posar xocolata o decorar-les amb fruites o bé espolsar-les amb sucre llustre.



