

ORXATA DE XUFA

Ingredients:

- 250g de xufa
- 1l d'aigua bona
- 200g de sucre



Preparació:

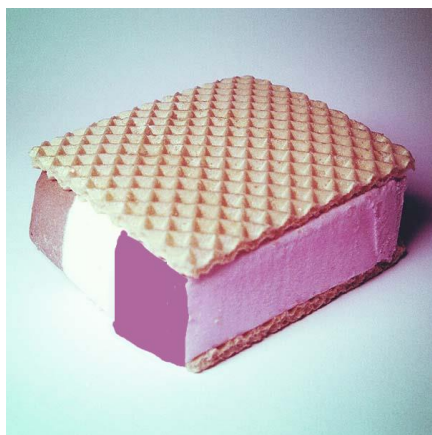
Rentar bé la xufa i posar-la en remull el dia abans. Escórrer bé la xufa i triturar-la amb el túrmix o una picadora i el sucre. Afegir la meitat de l'aigua i tornar a triturar. Afegir la resta de l'aigua, barrejar bé i colar per un colador ben fi, premsant bé per tal d'extreure'n tot el suc. Va molt bé utilitzar dos coladors: primer un no tan fi i després un colador tan fi com sigui possible. Deixar a la nevera fins el moment de servir.

GELAT DE BISCUIT, XOXOLATA, MADUIXA.

Buscuit -3 ous -100gr. Sucre -250 g nata aroma vainilla
Batre les gemes dels 3 ous amb 100 gr de sucre .
Incorporar la nata vatuda i l'aroma de vainilla.

Xocolata – Cacau en pols, 100 gr sucre 250 g. Nata.
Batre la nata incorporar el sucre i el cacau en pols.

Maduixa- 100 gr de maduixes -100 gr de sucre 250 gr nata .Triturar les maduixes afegir-hi el sucre i la nata batuda.
Posar en un motlle de plum cake, folrat amb paper film, una capa de cada gelat i després posar-ho al congelador



FLAM DE MADUIXA

INGREDIENTS

- 500 ml de llet
- 8 maduixots
- 250 grams de sucre
- 8 ous
- Caramel líquid

PREPARACIÓ

Com sempre i per no oblidar-nos-en, posem a preescalfar el forn i en aquest cas a 180°C.

Seguim, posant el caramel a la base de les flameres i netejant i tallant en trossos petits les maduixes.

Ara posem les maduixes dins d'un bol amb la llet i ho ben triturem amb el túrmix. Quan ho tinguem ben triturat ho passem pel colador i ho reservem.

Tot seguit batem els ous amb el sucre, però sense passar-nos, perquè no agafin aire i després ho incorporem a la mescla de la llet i les maduixes. Ho ben batem amb el batedor manual o amb l'elèctric i ho anem posant dins les flameres.

Ja només ens queda omplir una bandeja de forn d'aigua (perquè s'han de coure al bany Maria), posar-hi les flameres al damunt i cap al forn durant aproximadament 40 minuts (si els feu en flameres petites, sinó haureu de deixar-li més estona). I si veieu que la base dels flams queda torradeta, a mitja cocció hi podeu posar una mica de paper d'alumini a sobre perquè es continuïn coent, però sense cremar-se.

Finalment els retirem del forn, els deixem refredar una mica i si els volem menjar fresquets els posem a la nevera com a mínim un parell d'hores.

