

TORTELL DE PASTA DE FULL AMB CREMA I AMETLLES

Ingredients:

- . Un paquet de pasta de full rodó .50gd'ametlla laminada
- . sucre

Per la crema (dos tortells):

- . ½ l de llet . la pell de mitja llimona
- . 4 rovells d'ou . 100g de sucre
- . 25g de *maizena*

. Preparar la crema i deixar-la refredar.

Preparació:

- . En un motlle rodó estendrem la pasta de full i posarem la meitat de la crema fent un cordó al voltant, a 3cm de la vora.
- . A la part del mig, s'han de fer vuit talls, en forma de creu, des del centre fins a 3cm de la crema.
- . Cobrir la crema de la manera següent: primer, la part externa del full es va aixecant per tot el volt cobrint la crema; després es pinta amb una mica d'aigua la part de sobre. Seguidament, es va agafant cada una de les puntes des del centre i s'enganxen a sobre.
- . Pintem la superfície de la pasta amb una mica de clara batuda, hi posem les ametlles i, per sobre, hi espolem una mica de sucre.
- . Es cou al forn preescalfat durant 20 minuts a 190°.



POMES AMB SALSÀ DE XOCOLATA

Ingredients:

- . 4 pomes . 1l d'aigua
- . una taronja i una llimona . un tub de canyella
- . 1/2 Kg de sucre . 100g d'avellanes torrades

Per la salsà de xocolata

- . 100g de xocolata negra i dues cullerades de nata líquida o llet.

Preparació

- . Torrar el sucre i afegir-hi l'aigua. Posar-hi el suc de la taronja, la llimona tallada a rodanxes i el tub de canyella. Deixar-ho bullir uns deu minuts.
- . Pelar les pomes senceres. Treure'ls el cor i posar-les a coure amb el xarop que hem preparat, a foc lent durant 20 minuts aproximadament.
- . Treure-les de l'almívar i deixar-les refredar.
- . Posar la xocolata i la nata a desfer en bany maria. Picar l'avellana ben petita.
- . A l'hora de servir, posar la poma amb una mica d'almívar, pel damunt la salsà de xocolata i l'avellana picada.



BUNYOLS DE QUARESMA

Ingredients:

- . 1/4kg de farina de força
- . 12,5g de llevat fresc
- . 40g mantega líquida
- . ratlladura de llimona
- . 1g de sal
- . 25g de sucre
- . 2 ous
- . 50ml de llet
- . canyella
- . 2g de matafaluga

. Desfer el llevat amb la llet tèbia.

. Pasteu tots els ingredients junts durant uns 15 minuts.

Veureu que la massa està ben treballada quan sigui elàstica.

. Poseu aquesta massa a fermentar dintre d'un bol i el tapeu amb film de plàstic durant més de tres hores. El temps depèn de la temperatura ambient.

-Quan la massa hagi triplicat el seu volum, en el marbre i amb les mans untades d'oli, anirem fent tires llargues que tallarem en porcions per fer-ne boletes de la mida d'una nou petita i les posarem en una safata també untada d'oli, una mica separades entre si, perquè reposin una estona i tornin a créixer.

. Al moment de fregir, les anirem agafant una per una amb els dits untats d'oli, prement al mig per tal de fer-hi un forat.

. La paella ha de ser fonda, l'oli molt abundant i calent, però no excessivament ja que si el foc és massa viu, se'ns enfosquiran i cremaran amb facilitat de la superfície sense haver donat temps a coure l'interior.

. Un cop cuits els bunyols, els dipositarem durant uns minuts en una safata coberta de paper absorbent. En aquest punt en podem congelar una part i anar-los traient a mida que els vulguem consumir. Així sempre els tindrem com fets del dia.

. Preparem un **xarop**, fet amb 125g de sucre i 125g d'aigua. Deixarem que bullir uns moments i el deixem refredar. Banyar els bunyols amb aquest xarop i passar-los pel sucre.



BUNYOLS DE QUARESMA

Ingredients:

- . 1/4kg de farina de força
- . 12,5g de llevat fresc
- . 40g mantega líquida
- . ratlladura de llimona
- . 1g de sal
- . 25g de sucre
- . 2 ous
- . 50ml de llet
- . canyella
- . 2g de matafaluga

. Desfer el llevat amb la llet tèbia.

. Pasteu tots els ingredients junts durant uns 15 minuts.

Veureu que la massa està ben treballada quan sigui elàstica.

. Poseu aquesta massa a fermentar dintre d'un bol i el tapeu amb film de plàstic durant més de tres hores. El temps depèn de la temperatura ambient.

-Quan la massa hagi triplicat el seu volum, en el marbre i amb les mans untades d'oli, anirem fent tires llargues que tallarem en porcions per fer-ne boletes de la mida d'una nou petita i les posarem en una safata també untada d'oli, una mica separades entre si, perquè reposin una estona i tornin a créixer.

. Al moment de fregir, les anirem agafant una per una amb els dits untats d'oli, prement al mig per tal de fer-hi un forat.

. La paella ha de ser fonda, l'oli molt abundant i calent, però no excessivament ja que si el foc és massa viu, se'ns enfosquiran i cremaran amb facilitat de la superfície sense haver donat temps a coure l'interior.

. Un cop cuits els bunyols, els dipositarem durant uns minuts en una safata coberta de paper absorbent. En aquest punt en podem congelar una part i anar-los traient a mida que els vulguem consumir. Així sempre els tindrem com fets del dia.

. Preparem un **xarop**, fet amb 125g de sucre i 125g d'aigua. Deixarem que bullir uns moments i el deixem refredar. Banyar els bunyols amb aquest xarop i passar-los pel sucre.



