

rebost

VEP!
Com anam?

Postres de patata

GELAT DE PATATES

INGREDIENTS:

- 1 litre de llet sencera
- 250 grams de sucre
- 400 grams de patata
- 250 mil·lilitres de nata líquida
- 1 pell de llimona
- 1 branca de canyella



PROCEDIMENT:

- Iniciarem l'elaboració barrejant dins d'una olla: 1 litre de llet sencera, la pell d'una llimona, 1 branca de canyella i 250 grams de sucre.
- Llavors, durem l'olla al foc màxim i deixarem que bulli la llet.
- Mentrestant, pelarem patates i en mesurarem 400 grams. Tot d'una, les xaparem a làmines grosses i les deixarem a remull en aigua perquè no tornin negres.
- Un pic hagi bullit la llet, traurem la branca de canyella i la pell de llimona. Llavors, afegirem les patates a làmines dedins la llet i deixarem que es coguin durant 10-15 minuts més o manco.
- Quan la patata sigui cuïta, afegirem 250 mil·lilitres de nata líquida a l'olla i la tindrem al foc fins que torni a assolir el punt d'ebullició.
- En haver tornat a bullir, aturarem el foc i, amb la batedora, triturarem bé la mescla i després i la colarem perquè quedi més cremosa.
- A rengló seguit, abocarem la crema obtinguda dedins un recipient, deixarem que es refredi una mica i la durem a la conservadora.
- Passades dues hores, el nostre original gelat serà llest per servir. El podem menjar acompanyat de coca de patata o de gató.

COCOTINS DE PATATES

INGREDIENTS:

- 250 grams de patata
- 350 grams de coco ratllat
- 250 grams de sucre
- 2 ous



PROCEDIMENT

- En primer lloc, pelarem les patates i les xaparem a cantons.
- Tot d'una, bullirem els cantons durant 15-20 minuts.
- En ésser cuites les patates, les traurem de l'olla i les passarem a un ribell. Llavors, amb l'ajuda d'una forqueta les xafarem.
- A continuació, afegirem al puré de patates: 250 grams de sucre, 2 ous i 250 grams de coco ratllat. Ho mesclarem tot bé fins a obtenir-ne una massa homogènia.
- Llavors, procedirem agafar pessics de la massa i a fer bolletes amb les mans. Els hi donarem forma cònica i les arrebossarem amb la resta del coco ratllat.
- Finalment, passarem els cocotins pel forn durant 20 minuts a 180°.
- Aquests cocotins també es poden menjar amb un rajolí de xocolata desfeta per damunt.