

EL REBOST DE CAN UEP (PGM 11) LLEPOLIES CASOLANES

1) INGREDIENTS PER FER POMES CAMEL-LITZADES

- Quatre pomes
- 1/2 llimona
- 1 cullerada de mantega
- 1 tassetta de granadina (i, si voleu, ½ cullerada de colorant alimentari)
- 4 asts o broquetes de rostir
- 300 grams de sucre

PROCEDIMENT

- Hem començat travessant les pomes amb un ast pel tronxo.
- Un pic enllestides, hem abocat 300 grams de sucre, el suc de mitja llimona i un poc d'aigua dedins una olla i ho hem cogat tot a foc ben lent.
- A continuació, quan el sucre ha començat a desfer-se, hi hem afegit 100 grams de mantega i ho hem remenat bé amb una cullera de fusta fins que l'almívar ha agafat un to uniforme.
- Després, hem retirat el perol del foc i hem afegit un poc de colorant alimentari vermell per donar-li un bon toc de color.
- Finalment, el darrer pas ha estat sucar les pomes dedins el caramel i remullar-les, tot d'una, en l'aigua girant-les contínuament.

2) INGREDIENTS PER FER PIRULETES

- 200 grams de sucre
- 50 grams de fruita seca o confitada
- Aigua
- 1 tassetta de granadina (o bé ½ cullerada de colorant alimentari)
- Un parell de broquetes

PROCEDIMENT

Amb el caramel que ha sobrat de fer pomes caramel-litzades hem fet piruletes:

- Hem estès un paper de forn i l'hem untat amb una mica d'oli.
- Hem enllestit el caramel a foc lent, hi hem ficat trossets de fruita confitada i hem remenat fins que ha tornat a ser al punt.
- A continuació, hem abocat el caramel, a cullerades, damunt el paper, fent-hi formes divertides i hem posat un palet a cadascuna de les gotes de caramel.

2) INGREDIENTS PER FER AMETLES GARRAPINYADES

Per fer ametles garrapinyades utilitzarem la mateixa quantitat d'ametles que de sucre i d'aigua. Per exemple:

- 1 tassó d'ametles crues i amb pell [Comprau sempre ametla balear!!!]
- 1 tassó de sucre
- 1 tassó d'aigua

PROCEDIMENT

- Hem mesclat dedins una paella fonda dos tassons de sucre, dos tassons d'aigua i dos d'ametles crues i amb pell.
- Ho hem cogat tot a foc viu fins que l'aigua s'ha consumit i el sucre ha començat a fer bòfegues.
- Llavor, hem tret la paella del foc i hem remenat constantment la mescla amb una cullera de fusta fins que el sucre s'ha separat formant pols i les ametles han quedat blanquinoses.
- A continuació, hem tornat a encalentir la paella a foc lent i hem remenat i remenat fins que el sucre ha arrebossat bé les ametles. Aquest pas l'hem repetit 3 pics, fins que les ametles han quedat cobertes en part per pols blanca i en part per caramel brillant.
- Per acabar, hem untat un altre paper de forn amb oli, hi hem abocat les ametles, les hem separat amb la cullera perquè no s'aferressin entre elles i les hem deixades refredar.