

rebost

UEP!
Com anam?

Braç de gitano

INGREDIENTS

Per a la crema:

- 125 grams de sucre
- ½ litre de llet sencera
- 50 grams de farina de blat d'índies
- 50 grams de mantega
- 1 branca de canyella
- 1 clovella de llimona

Per a la base:

- 4 cullerades de sucre en pols
- 4 cullerades de fècula de patata
- 4 ous

PROCEDIMENT:

- Per fer la crema, hem de bullir 1 clovella de llimona i 1 branca de canyella en 1/2 litre de llet sencera.
- Tot d'una, dins d'un ribell, mesclarem: 2 ous sencers, 125 grams de sucre, 50 grams de fècula de blat d'índies i 50 grams de mantega.
- Quan la mescla quedi ben lligada, la incorporarem al perol amb la bullidissa de llet, llimona i canyella. Ho encalentirem tot al foc i remenarem la crema fins que hagi espessèit.
- Un pic llesta la crema, la farem reposar dins la gelera durant 1 hora.
- Per fer la base, mesclarem 4 rovells d'ou dins d'un ribell, juntament amb: 4 cullerades de sucre en pols, 4 cullerades de fècula de patata i 1 sobre de llevat.



rebost

VEP!
Com anam?

- D'altra banda, pujarem els blancs dels ous i, en acabar, els incorporarem a la mescla anterior.
- Tot seguit, abocarem aquesta massa damunt d'una llauna folrada amb paper vegetal i l'enfornarem durant 15 minuts a 180°.
- En ésser cuita la base, l'hem de cobrir amb un pedaç humit i, després, hem de pegar la volta a la llauna, retirar-la i desferrar el paper vegetal del cul.
- A continuació, estendrem la crema per tota la base i procedirem a enrodillar-la perquè agafi la forma definitiva de braç de gitano.
- Finalment, retallarem les vores del braç de gitano perquè quedi més guapo i el decorarem amb sucre en pols i amb bocins d'ametla torrada i capolada per damunt.

rebost

UEP!
Com anam?

Pastís de moca

INGREDIENTS

- 1 paquet de galetes Maria
- 2 tasses de cafè
- 1 tassellet de conyac
- 100 grams de sucre en pols
- 100 grams de mantega
- 50 grams d'ametla torrada i capolada



PROCEDIMENT:

- Començarem l'elaboració mesclant-hi, dins d'un ribell, 100 grams de mantega amb 100 grams de sucre en pols.
- A banda, dins d'un plat, hi mesclarem dues tasses de cafè amb un tassellet de conyac.
- Llavors, procedirem a muntar el pastís: agafarem una galeta i la untarem amb la crema de mantega. A continuació, mullarem la galeta per la part de davall amb la mescla de cafè i conyac i la col·locarem plantada a un recipient rectangular.
- Repetirem el procés amb totes les galetes del paquet, col·locant-les aferrades les unes amb les altres fins formar-ne un tronc.
- Com a toc final, cobrirem el tronc abundantment amb bocins d'ametla torrada i capolada i unes cireres confitades al voltant.
- Aquest tronc s'ha de menjar ben fresc i és millor fer-lo d'un dia per a l'altre.