

rebost

VEP!
Com anam?

Pastís de carabassa

INGREDIENTS

Per a la base:

- 80 grams de saïm
- suc d'una taronja
- 80 grams de sucre moreno
- 200 grams de farina
- 1 ou



Per al farcit:

- 200 grams de carabassa
- 250 grams d'ametlles laminades
- 200 grams de sucre moreno
- 5 ous

PROCEDIMENT:

- Començarem pelant una carabassa i xapant-la a bocins petits fins sumar-ne més o manco 200 grams.
- A continuació, bullirem els daus amb un tassó d'aigua i 50 grams de sucre moreno. Taparem el perol perquè cogui millor i deixarem que la carabassa es confiti durant 20 minuts.
- Passat aquest temps, la carabassa haurà quedat feta pasteta. La colarem per llevar-li l'aigua i la reservarem.
- Per altra banda, començarem a preparar la base del pastís...
- Dins d'un ribell, mesclarem 80 grams de saïm juntament amb 80 grams de sucre, el suc d'una taronja, 1 ou i 250 grams de farina. Mesclarem ben mesclats tots els ingredients fins que la massa ja no s'aferra als dits i quedi una pasta compacta.

rebost

VEP!
Com anam?

- En tenir la massa llesta, l'estendrem damunt d'un paper vegetal amb l'ajuda d'un aprimador i passarem la massa a un motlo redó, acoblant-la per tot el recipient.
- Per fer el farcit, començarem separant els blancs de 5 ous, els batrem una mica i els reservarem.
- A continuació, dins d'un ribell mesclarem els 5 rovells d'ou amb 150 grams de sucre moreno, la carabassa bullida i xafada i 250 grams d'ametles laminades.
- En tenir tots aquests ingredients ben lligats, hi afegirem els blancs d'ou batuts, ho mesclarem tot bé i abocarem la mescla damunt la base que havíem fet prèviament.
- Per últim, enforbarem el pastís a 180° de temperatura durant 20 minuts.

rebost

VEP!
Com anam?

Cabell d'Àngel

INGREDIENTS

- 1 quilo de carabassa curcurbita ficifolia
- 400 grams de sucre
- clovella de llimona

PROCEDIMENT:

- Primerament, courem al forn la carabassa sense pelar, a 170° durant 20 minuts.
- En tenir-la cuita i haver refredat, obrirem la carabassa per dalt i la buidarem amb l'ajuda d'una cullera; n'extraurem la polpa i en retirarem les llavors.
- Tot d'una, mesurarem un quilo de polpa de carabassa i 400 grams de sucre i els mesclarem dins d'una greixonera abocarem juntament amb una pell de llimona.
- Durem la greixonera al foc i deixarem que cogui durant una hora i mitja a foc ben baix. Ho remenarem constantment amb una cullera de fusta i, si veiem que la mescla de carabassa i sucre torna molt eixuta, li afegirem una mica d'aigua.
- Perquè la confitura de cabell d'àngel quedi així com toca, al dia següent la tornarem a confitar durant altra hora més repetint el mateix procés.
- Finalment, deixarem que refredi i ja la podrem emprar per farcir pastissos o per empotar-la per guardar.

