

rebost

VEP!
Com anam?

Robiols originals

INGREDIENTS:

Per a la massa:

- 400 grams de saïm
- 300 grams de sucre
- 125 mil·lilitres d'oli de gira-sol
- 115 mil·lilitres d'aigua
- 115 mil·lilitres de vi moscatell
- 1 quilo de farina fluixa
- Sucre en pols per decorar



Farcit 1:

- 200 grams de formatge d'untar
- 200 grams de codonyat
- 1 vermell d'ou
- 1 cullerada de sucre

Farcit 2:

- 150 grams de sobrassada
- 4 cullerades de confitura de prunes

PROCEDIMENT:

Per fer la massa

- Dins d'un ribell, mesclarem: el saïm, el sucre i l'oli de gira-sol. Ho remenarem una mica i, tot d'una, hi afegirem el vi moscatell, l'aigua i la farina. Barrejarem tots els ingredients i els pastarem just el necessari perquè lliguin (aquesta pasta no s'ha d'amassar molt perquè, si no, pot quedar massa dura).

rebost

VEP!
Com anam?

- En tenir la massa feta, la deixarem reposar dins la gelera, durant 15 minuts, perquè agafi consistència.

Per fer el primer farcit

- Dins d'un ribell, mesclarem el codonyat esbocinat, el formatge d'untar, 1 cullerada de sucre i el vermell d'un ou i, amb l'ajuda d'una forqueta, ho esclafarem tot bé.

Per fer el segon farcit

- Mesclarem la sobrassada a bocins petits, juntament amb 4 cullerades de confitura de prunes.

Elaboració i cocció dels robiols

- Tot seguit, passarem a fer els robiols. Separarem la massa en 4 bocins i els aprimarem damunt d'un full paper vegetal, cobrint la massa també amb un altre full, perquè no s'aferrí a l'aprimador.
- Un pic estirada la massa, retirarem el paper vegetal de dalt i, amb un motlo, retallarem els robiols.
- Ara just queda farcir-los. Hi posarem una cullerada de farcit al centre de cada redol de massa, el doblegarem i el tancarem amb l'ajuda del mànec d'una forqueta. Els hi farem relleus diferents per indicar quina casta de farcit hi duen.
- Per coure'ls, encalentirem el forn a 190° i els hi courem durant 10-12 minuts, vigilant-los constantment perquè no es cremin.
- En tenir cuits els robiols, els deixarem refredar una mica i els hi donarem una bona nevadeta de sucre en pols per damunt.
- Bon profit, i bona Pasqua!