rebost UEP! Com anam?

# Codonys especiats

## INGREDIENTS:

- 1 quilo de codonys
- ½ litre d'aigua
- 250 grams de sucre
- 1 llimona
- 200 grams de brossat
- 1 branqueta de canyella
- 3 claus d'olor
- canyella en pols
- crema de llet

## PROCEDIMENT:

- Primerament, pelarem 4 o 5 codonys, els xaparem en 4 trossos i els hi llevarem els corets. Llavors, mesurarem 1 quilo de polpa.

- Tot d'una, dins d'una greixonera, ficarem els codonys, 1 branca de canyella, 3 claus d'olor, la clovella de ½ llimona, ½ litre d'aigua i 250 grams de sucre.

- Durem la greixonera al foc, sense tapar-la, i deixarem que cogui tot durant 3 hores, vigilant de tant en tant perquè no s'aferri i es faci una reducció així com toca.

- Un pic confitats i refredats els codonys, farem l'acompanyament d'aquestes postres. Dins d'un ribell, mesclarem 200 grams de brossat triturat, la ratlladura de ½ llimona, 50 grams de sucre en pols, una pessic de canyella en pols i una cullerada de crema de llet. I ho mesclarem tot bé, fins aconseguir una crema homogènia.

- A l'hora d'emplatar, untarem el fons amb una capa de xarop i, llavors, posarem 2 trossos de codony confitat damunt i els acompanyarem amb 2 cullerades de la crema de brossat.

- Bon profit!