

rebost

VEP!  
Com anam?

# Cuscussó

## INGREDIENTS:

- ½ quilo de pa sense sal ratllat
- ½ quilo d'ametla crua mòlta
- ½ quilo de sucre
- 200 grams de saïm
- 1 branca de canyella
- 1 tassó d'aigua
- ratlladura de llimona
- 200 grams de panses
- Sucre mesclat amb canyella en pols



## PROCEDIMENT:

- Dins d'un ribell, mesclarem ben mesclats ½ quilo de pa ratllat juntament amb ½ quilo d'ametlla mòlta, ½ quilo de sucre i la ratlladura d'una llimona.
- Per altra banda, dins d'un tià, encaletirem un tassó d'aigua juntament amb: 200 grams de saïm, una branca de canyella i 200 grams de panses. Llavors, ho anirem remenant fins que agafi el bull i es fongui el saïm.
- Quan el saïm s'hagi fos i les panses s'hagin inflat una mica, reservarem unes poques panses per després decorar el cuscussó.
- A continuació, retirarem la canyella i abocarem la mescla de pa, ametlla, sucre i ratlladura de llimona dins del tià.
- Remenarem bé tots els ingredients durant 5 minuts, fins que tot estigui ben barrejat.
- Un pic llesta la pasta, la passarem dins d'un motllo allargat i la premsarem perquè quedi ben compacta.

# rebost

**VEPI!**  
Com anam?

- Finalment, decorarem el cuscussó amb unes panses per damunt i amb una nevadeta de sucre amb canyella.
- Un pic que hagi refredat a temperatura ambient, ja el podrem servir i degustar.
- Es pot servir com a postres, acompanyat d'un tassó de vi dolç, o com a farcit d'unes piteres de pollastre.
- Bon profit!