

rebost

UEP!
Com anam?

Croquetes dolces

(Kirschknödel)

INGREDIENTS

Per a la pasta:

- 150 grams de farina
- 150 grams de sèmola de blat
- 2 ous
- 200 grams de formatge brossat
- 30 grams de mantega
- 1 polsim de sal
- 2 dits de llet sencera



Per al farcit:

- cireres
- albercocs petits

Per a decorar:

- 100 grams de sucre
- 50 grams de canyella
- 150 grams de mantega

rebost

VEP!
Com anam?

PROCEDIMENT

- Per començar, batrem 2 ous dins d'un ribell i, a continuació, hi incorporarem: la farina, la sèmola, la mantega, el brossat, un polsim de sal i un rajolí de llet.
- Ho mesclarem tot ben mesclat amb les mans fins obtenir-ne una pasta homogènia i fins que no s'aferra a les mans.
- En tenir llesta la pasta, enfarinarem una post i l'estirarem i l'enrodillarem per xapar-la a bocins d'un dit de grossor.
- Llavors, prepararem les fruites del farcit: xaparem els albercocs per la meitat i els hi traurem el pinyol i, a les cireres, els hi llevarem els capolls i les deixarem senceres.
- Tot seguit, dins d'una olla grossa, posarem a bullir aigua amb sal i, mentre l'aigua alça el bull, prepararem les croquetes.
- Per fer les croquetes, agafarem un bocí de pasta, l'esclafarem una mica amb els dits i, llavors, hi ficarem dues cireres o dues meitats d'albercoc al mig i tancarem la pasta al voltant, formant una bolla.
- En tenir totes les pilotes fetes i en haver bullit l'aigua de l'olla, serà el moment de davallar el foc al mínim i ficar les pilotes a coure-hi durant 15 minuts.
- Mentre bullen les pilotes, dins d'un ribellet, mesclarem sucre amb canyella d'una banda i, d'una altra, fondrem mantega al bany de Maria.
- Passat aquest temps, les pilotes seran cuites i suraran dins l'aigua. Les colarem i les traurem.
- Finalment, per emplatar aquestes delicioses postres d'origen alemany, servirem 3 croquetes per persona i les xaparem per la meitat, decorant-les amb una generosa nevadeta de sucre amb canyella i amb un bon rajolí de la mantega fusa per damunt.
- Es recomana servir-les tèbies.
- *Guten Appetit!*