

rebost

VEP!
Com anam?

Blanquets

INGREDIENTS:

- 1 blanc d'ou
- 230 grams de sucre en pols
- anís sec (licor)



PROCEDIMENT:

- Dins d'un ribell i amb l'ajuda d'una forqueta, barrejarem el blanc d'un ou juntament amb 230 grams de sucre en pols i un rajolí d'anís sec. Ho mesclarem tot bé, fins obtenir-ne una massa ben espessa i consistent.
- En tenir la pasta així com toca, la cobrirem -per damunt i per davall- amb un paper vegetal i l'estirarem amb un aprimador fins deixar-la d'un gruix de mig centímetre.
- Llavors, en tenir-la ben estirada, hi marcarem cercles -utilitzant un tasset d'uns 3 centímetres de diàmetre- perquè els nostres dolços surtin tots ben iguals.
- A continuació, passarem els blanquets a una llauna de forn coberta amb paper vegetal i els enforbarem a 160° durant 10 minuts, més o manco, fins que hagin triplicat el seu volum.
- Bon profit!

rebost

VEP!
Com anam?

Engronsos

INGREDIENTS:

- 320 grams de farina fluixa
- 3 ous
- 1 tassó de llet sencera
- 1 cullerada de sucre vainillat
- sucre per decorar
- oli de gira-sol per fregir



PROCEDIMENT:

- Dins d'un ribell, hi abocarem un tassó de llet, una cullerada de sucre vainillat i tres ous sencers. Llavors, ho remenarem tot amb l'ajuda d'una batedora manual procurant que no quedi cap grumoll.
- A continuació, incorporarem la farina fluixa fins obtenir-ne una pasta ni molt clara ni molt espessa.
- Aleshores, encalentirem bona cosa d'oli en un calderó i procedirem a pescar la pasta del ribell amb el "motllo engronsador" -sense que la massa sobrepassi les vores- i l'anirem fregint dins l'oli.
- Repetirem aquest procés per tongades, daurant els engronsos per les dues cares i, un pic daurats, els traurem i els dipositarem damunt d'un plat recobert amb paper de cuina perquè degotin l'excés d'oli.
- Per últim, els hi repartirem una bona nevadeta de sucre per damunt i... llestos!