

EL REBOST DE CAN UEP (PGM 36) TAMBOR D'AMETLA I COCA DE TORRÓ

INGREDIENTS TAMBOR D'AMETLA

300 grams d'ametles pelades i torrades.
400 grams de sucre
Una llimona
Aigua
I oli d'oliva

PROCEDIMENT

- Començam abocant 400 grams de sucre dedins d'una paella i hi afegim dues cullerades soperes d'aigua.
- Encenem el foc al mínim i remenam la mescla amb una cullera de fusta fins que el sucre estigui fos, però sense que bulli.
- A continuació, hi abocam 300 grams d'ametles torrades i les mesclam amb el caramel, fent via a remenar-les, perquè quedin ben cobertes.
- Llavor, sobre un paper de cuina untat amb oli d'oliva, hi abocam el contingut de la paella. I, ràpidament, hi estenem la mescla amb l'ajuda d'una mitja llimona, de manera que es quedi d'un dit de gros.
- I ja ho tenim, just ens queda esperar que es refredi i... a gaudir-ne!

INGREDIENTS COCA DE TORRÓ

- 6/8 neules
- 1/2 quilo d'ametla crua pelada
- 400 grams de sucre
- Una taronja (o una llimona)
- Canyella en pols
- El primer que hem de fer és capolar mig quilo ametles crues fins reduir-les pràcticament a un polsim.
- A continuació, ratllam la clovella d'una taronja, anant alerta de no treure gaire la part blanca (que amargueja).
- Tot d'una que tenguem la clovella ratllada, xapam la taronja i la sucam.
- Fet això, mesclam dedins un gibrell l'ametla capolada, la ratlladura de la pell de taronja, 400 grams de sucre i un pessic de canyella. I ho amassam tot, incorporant-hi el suc de la taronja a poc a poc.
- Llavor, dividim la massa en tantes bolles com coques vulguem fer i les aplanam amb molta cura sobre altres tantes neules.
- Finalment, tapam les nostres coques amb les neules restants.