

## EL REBOST DE CAN UEP (PGM 42)

### CAMELS DE MEL I LLIMONA

#### INGREDIENTS I MATERIALS

Sucre  
Mel  
Suc de llimona  
Saïm  
Un perol  
Una cullera de fusta  
Un bol amb aigua  
Paper d'enfornar  
Un ganivet gros  
I paper de cel·lofana de colors

#### **PROCEDIMENT**

- El primer que hem de fer és mesurar dues tasses de sucre i fondre-les a foc baix. A continuació, hi afegim una tassa de mel i unes gotes de suc de llimona.
- Remenam la mescla i, per saber si és a punt, pescam un poc de caramel amb la punta d'una cullera i el tiram dedins un bol amb aigua freda. Si es forma una bolla, ja podem procedir a abocar i a estendre el caramel sobre un paper de forn untat de saïm.
- Deixam que es refredi el caramel i, tot d'una, amb un ganivet untat de saïm, procedim a xapar-lo a petits daus.
- I ja ho tenim, just queda esperar que es gelin i tornin durs i, llavors, procedirem a embolicar-los amb paperet de cel·lofana untats amb oli.

## MAMELLETES DE SANTA ÀGUEDA

### INGREDIENTS I MATERIALS

15 ml de llet  
10 grams de llevat fresc  
250 grams de farina  
2 ous  
40 grams de sucre  
30 grams de saïm o de mantega  
1 cullereta de sal  
Xocolata per fondre  
Nata muntada  
I un parell de cireres confitades

### **PROCEDIMENT**

- El primer és abocar 15 ml de llet dedins un gibrell i diluir-hi 10 grams de llevat. Ho remenam amb una cullera de fusta i hi afegim 2 ous sencers. I remenam...
- A continuació, hi incorporam 40 grams de sucre, 250 de farina i una cullereta de sal i ho amassam tot.
- Finalment, hi ficam també 30 grams de saïm i seguim pastant fins obtenir una massa uniforme.
- Llavor, aquesta massa l'hem de tancar amb un pedaç i deixar-la tovar durant dues hores.
- Després, l'hem de tornar a amassar per desgassificar-la i, llavor, hem deixar que reposi durant tot un dia.
- A continuació, dividim la massa en diverses bolles i les enforam.
- Al forn, les bolles han d'estar uns 30 minuts a uns 180 graus perquè es coquin i es daurin bé.
- Finalment, xapam les coques per la meitat, les farcim amb nata muntada i les coronam amb una cirera confitada. Opcionalment, si volem, podem recobrir-ne també la meitat superior amb xocolate fus.