

EL REBOST DE CAN UEP (PGM 45)

GREIXONERA DE BROSSAT

INGREDIENTS

- 500 grams de brossat de vaca, d'ovella o de cabra
- 4 ous
- 250 grams de sucre
- Una llimona
- Canyella en pols
- Saïm
- Un gibrell per pastar
- Una greixonera

PROCEDIMENT

- El primer que hem de fer és ratllar la clovella de mitja llimona.
- Llavor, passam a mesclar i a pastar, dedins un gibrell, 500 grams de brossat amb la ratlladura de la llimona, 250 grams sucre, 4 ous i un pessic de canyella.
- A continuació, untam una greixonera amb saïm, abocam dedins tot el que hem pastat i la duim al forn.
- Al forn, la nostra greixonera de brossat haurà de coure's durant mitja hora a uns 180 graus.
- Finalment, empolsimam el pastís amb sucre i canyella

FLAM DE BROSSAT

INGREDIENTS

- 4 ous
- 6 cullerades de sucre
- 1 tassó de nata líquida
- 1 tassó de llet sencera
- 300 grams de brossat
- Sucre caramel·litzat o caramel líquid

PROCEDIMENT

- El primer és fondre un poc de sucre (uns 200 grams) per tal de caramel·litzar-lo.
- Un pic que tinguem el caramel fet, el reservam i passam a batre dedins un bol: 4 ous, 6 cullerades de sucre, tassó de nata líquida, tassó de llet i 300 grams de brossat.
- A continuació, abocam dedins un motle: primer el caramel que havíem reservat i, després, el batut.
- Llavor, ens duim el flam cap al forn, on l'hem de coure al bany de Maria a uns 150-160 graus de temperatura durant uns 45 de minuts aproximadament.
- Finalment, només queda voltar el flam damunt un plat i conservar-lo dedins la gelera.