

EL REBOST DE CAN UEP (PGM 49)

CRESPELLS

INGREDIENTS

- 1 quilo de farina fluixa
- 400 grams de sucre
- 400 grams de saïm
- 2 vermells d'ou
- 100 ml d'oli
- 1 cullerada de llevat en pols
- Ratlladura de clovella de llimona i de taronja
- 1 tasetta de suc de taronja

PROCEDIMENT

- Començam fonent 400 grams de saïm a foc baix.
- A continuació, abocam un quilo de farina fluixa dedins un gibrell i feim un clot al mig, on hi anirem afegint: el saïm fus, 400 grams de sucre, dos vermells d'ou, una tasetta d'oli, una de suc de taronja, les ratlladures de dues llimones i taronges i també sal i canyella al gust.
- Llavor passam a amassar la pasta, fins que quedi ben homogènia i que no s'aferrí als dits.
- Un pic que la massa hagi tovat una mica, l'estenem sobre una superfície enfarinada amb un aprimador fins que obtenguem una làmina de mig dit de gruix.
- Fet això, passam a retallar les formes dels nostres crespells, ben estretes, amb l'ajut de diversos motles. I els col·locam dedins una llauna de forn ensaïmada.
- Al forn els nostres crespells s'ha de coure entre 15 i 20 minuts a uns 160 graus aproximadament.
- El pas final de la nostra recepta consisteix a empolsimar els nostres crespells amb sucre glacé.
- També en podem fer versions alternatives i fer-los glacejats o xocolatats. Per xocolatar-los, només heu de pintar els crespells amb xocolata fus un pic que els hàgiu tret del forn. I per glacejar-los, heu de fer el mateix però amb un barreja de 150 grams de sucre en pols, dues o tres cullerades d'aigua i un toc de vainilla líquida.