

rebost

VEP!
Com anam?

Torró fluix i coques

INGREDIENTS TORRÓ FLUIX:

- ½ quilo d'ametles crues
- 125 grams d'avellanes torrades
- 400 grams de sucre en pols
- Mel
- Canyella



PROCEDIMENT:

- El primer que farem serà torrar al forn el ½ quilo d'ametles i els 125 grams d'avellanes, a 170° durant 10 minuts.
- Passat aquest temps, capolarem per tongades les ametles juntament amb les avellanes torrades i anirem afegint-hi sucre en pols.
- Llavors, dedins un ribell, mesclarem la pasta obtinguda amb una cullerada de mel i un poc de canyella i, ho mesclarem tot ben mesclat.
- A rengló seguit, passarem la mescla per la capoladora per tal d'obtenir una pasta més fina i, en tenir-la llesta, l'amassarem amb les mans.
- Finalment, revestirem un motlo amb un paper absorbent i gruixat i l'omplirem amb la massa del torró, pitjant fort per tal que quedi ben compacta.
- El torró fluix ha de reposar durant 1 o 2 dies.
- Bon profit!

rebost

VEP!
Com anam?

INGREDIENTS COQUES DE NADAL:

- 200 grams de patata bullida i pelada
- 500 grams de farina de força
- 100 grams de saïm
- 150 grams de sucre
- 3 ous
- 1 dau de llevat fresc
- Llavorettes d'anís



PROCEDIMENT:

- Dedins un ribell, incorporarem 200 grams de patata bullida, 100 grams de saïm, 1 dau de llevat fresc i 150 grams de sucre i ho batrem tot amb la batedora per tal d'obtenir una massa homogènia.
- Llavors, afegirem un grapat de llavorettes d'anís i 500 grams de farina de força a la mescla i, amb l'ajuda d'una cullera de fusta, ho mesclarem. Tot d'una, quan la massa ja no s'aferra, procedirem a pastar-la amb les mans.
- En tenir la massa a punt, taparem el ribell amb film o amb un pedaç i el deixarem que tovi per una nit sencera.
- A l'endemà, tornarem a amassar la massa per tal de desgasificar-la i, aleshores, en farem bolles i les anirem col·locant separades damunt d'una llauna de forn prèviament recoberta amb paper d'enfornar.
- Les bolles hauran de tornar a tovar 1 hora damunt la llauna del forn.
- Passat aquest temps, les enfornarem 170° durant 10 minuts i, finalment, les ensucrarem amb sucre en pols a plaer.
- Bones festes!