

Receptari de:

Pastres
de l'any
de l'Urgell



Agraïm la col·laboració de totes les persones, entitats i empreses
que han fet possible aquest recull de receptes de cuina



Fundació
Institut Català
de la Cuina

C!
CUINA CATALANA
signe d'admiració

salutació

Us presento el receptari de postres de l'àvia de l'Urgell, on hi trobareu 63 treballs aportats per diferents persones de la comarca, així com d'altres zones properes.

Aquestes receptes contribueixen a enriquir i conservar la cultura culinària que ens han deixat les nostres àvies i a la voluntat de les persones de no voler perdre aquest llegat culinari tan interessant, que ha estat transmès de generació en generació, de forma oral o escrita.

Antigament no hi havia tants recursos com ara i s'aprofitaven els productes que la terra oferia i que es tenien més a l'abast. De la necessitat d'alimentar tota la família, en sortien postres tan deliciosos i gustosos com les torrades de Sta. Teresa, el pastís de poma o la confitura de tomàquet.

Una gran varietat de postres on la tradició i les receptes de sempre es barregen amb els plats més novedosos; on els gustos dolç i salat es fusionen per aconseguir unes postres exquisides; on les combinacions i les aromes més senzilles creen postres singulars que satisfan els paladars més exigents.

En nom propi i del Consell Comarcal de l' Urgell, us convido que gaudiu amb intensitat en llegir, elaborar i assaborir aquestes postres i que la seva lectura us traslladi per uns moments als records de la vostra infantesa.

Bon profit!

Rosa M. Mora i Valls

Presidenta del Consell Comarcal de l' Urgell

index

Ametlles torrades a la cassola	Mercè Valls Pomés (Tàrrega)	8
Bavaroïse de Xixona	Concepció Gaya (Mollerussa)	9
Bunyols de poma	Dolors Minguell Jornet (Guimerà)	10
Bunyols de vent	Angeleta Orpella Gra (Anglesola)	11
Carabassa caramel·litzada	Mercè Creus Reñè (Bellpuig)	12
Carlota a la crema	Concepció Gaya (Mollerussa)	13
Carquinyolis	Diego Teruel Roca (Mollerussa)	14
Cireres amb crema	M. Jesús Simón Mansilla (Tàrrega)	15
Cóc de cirera de la iaia Pepita	Maria Verge Ferrer (Tàrrega)	16
Coca de fruita	M. Carme Vives Vime (Tàrrega)	17
Coca de llardons	Carme Corbella (Tàrrega)	18
Coca de taronja	Carme Minguell Buldu (Tàrrega)	19
Confitura de taronja	Carme Bergadà Minguell (Tàrrega)	20
Confitura de tomàquet	Magdalena Bosch Vilimelis (Tàrrega)	21
Confitura de tomàquet	Mercè Creus Reñè (Bellpuig)	22

<i>Copa de Festa Major</i>	M. Pilar Sangrà Balastegui (Agramunt)	23
<i>Coques de vidre</i>	M. Montserrat Vime Barcadi (Ciutadilla)	24
<i>Crema catalana</i>	M. Antònia Cucurull (Guimerà)	25
<i>Crema catalana</i>	Pepita Bustamante Vico (Preixana)	26
<i>Crema de casa</i>	Dolors Sambola (Tàrrega)	27
<i>Dolços de nous i dàtils</i>	Teresina Llavall (Claravalls)	28
<i>Flam de cafè</i>	Anna Torné Capdevila (Balaguer)	29
<i>Flam de coco</i>	Mercè Valls Pomés (Tàrrega)	30
<i>Flam de formatge</i>	Carles Oromí (Mollerussa)	31
<i>Flam de la iaia</i>	Dolors Sambola (Tàrrega)	32
<i>Flam de la tieta Maria</i>	Maria Torres Foguet (Tàrrega)	33
<i>Flam de plàtans</i>	Adoració Colom Vilaró (Seana)	34
<i>Flam de torró de Xixona</i>	Patro Marín (Anglesola)	35
<i>Formatges amb saüc</i>	Pep Capellas (Guils del Cantó)	36
<i>Galetes casolanes</i>	Mercè Freixes Jounou (Tàrrega)	37
<i>Galetes casolanes</i>	Pilar Cabestany Vilaplana (Nalec)	38
<i>Gelat d'ametlles</i>	Josefina Farràs Serentill (Agramunt)	39
<i>Gelat de torró</i>	Isabel Butxaca (Tàrrega)	40
<i>Llengües de gat</i>	Teresina Llavall (Claravalls)	41
<i>Maduixes amb llimona</i>	Neus Corbella (Tàrrega)	42
<i>Magdalenes</i>	Pilar Cabestany Vilaplana (Nalec)	43
<i>Magdalenes</i>	Rosita Escoda Marquès (Maldà)	44
<i>Millasons</i>	Maria Pilar Vergés Buireu (Anglesola)	45
<i>Mitges taronges</i>	Rosita Escoda Marquès (Maldà)	46

Mousse de préssec	Patro Marín (Anglesola)	47
Nous amb nata	Adoració Colom Vilaró (Seana)	48
Pa de pessic	Carme Minguell Buldu (Tàrrega)	49
Panets amb llet de la tia Pepita	Roser Delgado Morente (Tàrrega)	50
Pastis de fruita	Carme Palau Farreny (St. Martí de Maldà)	51
Pastis de nata amb pinya	Anna Tornè Capdevila (Balaguer)	52
Pastis de poma diferent	Dolors Marif Sanahuja (Tàrrega)	53
Pastis de xocolata i nous	M. Carme Vives Vime (Tàrrega)	54
Pastis de xocolata	Carme Corbella (Tàrrega)	55
Pastis gelat	Victòria Curià Gardeñes (Tàrrega)	56
Pastis tatin d'albercocs	Carles Oromí Marín (Mollerussa)	57
Pastisset de coco	Residència St. Antoni (Tàrrega)	58
Pastissets de cabell d'àngel	Carme Bergadà Minguell (Tàrrega)	59
Peres amb vi amb aroma de llimona	Roser Delgado Morente (Tàrrega)	60
Püding Maria	Residència St. Antoni (Tàrrega)	61
Rosquilles senzilles	Mercè Freixes Jounou (Tàrrega)	62
Semifred de cireres i fruits secs	Alba Leiva Iglesias (Valls)	63
Taronges amb sucre i moscatell	M. Carme Paris Bell-lloch (Tàrrega)	64
Torrades de Sta. Teresa	Angeleta Orpella Gra (Anglesola)	65
Torrades de Sta. Teresa	Maria Pilar Vergés Buireu (Anglesola)	66
Torrades de Sta. Teresa	Montserrat Sans Miró (Rocallaura)	67
Trufes de xocolata	Assumpta Burgués (Tàrrega)	68
Xorico de xocolata	M. Dolors Florensa Miró (Bellpuig)	69
Xupa xup de raïm amb caramel	M. Jesús Simón Mansilla (Tàrrega)	70



Receptes

Ametlles torrades a la cassola

INGREDIENTS

1 kg d'ametlles

Sucre

ELABORACIÓ

Poseu les ametlles en una cassola de fang o d'alumini. Torreu-les a foc lent, vigilant que no es cremin, no pareu de remenar fins que estiguin torrades.

Tanqueu el foc i tot seguit tireu-hi el sucre a sobre les ametlles.

Tapeu-les amb un drap i deixeu-les refredar.

Guardeu-les en pots de vidre i quedaran molt bones, i més lleugeres que les garapinyades.



Bavaroise de Xixona

INGREDIENTS

6-8 persones

Barra de 300 g de torrò de xixona d'Agramunt

400 ml de nata líquida per muntar

1 natilla de vainilla

4 cullerades de sucre

3 làmines de gelatina neutra

Melindros tous

Physalis i ametlles
caramel·litzades amb
xocolata d'Agramunt



ELABORACIÓ

Ratlleu el torrò de Xixona amb el ratllador. Remulleu les tres làmines de gelatina amb aigua freda i quan estiguin estovades, escorreu-les i desfeu-les amb un rajolí de nata calenta. A part, semimunteu la nata amb la batidora.

En un bol, barregeu la natilla de vainilla, la gelatina desfeta, el sucre i el torrò ratllat.

Seguidament, incorporeu-hi la nata semimuntada i remeneu-ho amb molta cura de dalt a baix, perquè no perdi esponjositat.

Poseu la mousse dins un motlle allargat i cobriu la part de dalt del motlle amb melindros. Poseu-la al congelador i guardeu-la fins que la vulgueu consumir.

Desemmotlleu la bavaroise congelada amb aigua calenta, tot col·locant el motlle en una safata, fins que es desprengui. Tombeu-la de manera que els melindros quedin a la base.

Deixeu-la a la nevera fins que recuperi la consistència d'una mousse, abans de poder-la servir. Podeu adornar-la amb physalis i ametlles caramel·litzades de xocolata.

Bunyols de poma

INGREDIENTS

2 ous
1 vas de llet
180 g de farina
1 sobre de llevat Royal
2 pomes
Oli
Sucre



ELABORACIÓ

Barregeu els ous, la llet, la farina i el llevat i tritureu-ho tot. Ratlleu dues pomes, afegiu-les a la barreja anterior i remeneu-ho de nou. Poseu oli a la paella i quan sigui ben calent tireu-hi cullerades de pasta. Els bunyols han de quedar daurats. Col·loqueu-los sobre una safata amb paper absorbent i empolseu-los amb sucre.



Bunyols de vent

INGREDIENTS

6 persones

1 tassa de cafè plena d'oli

1 tassa de cafè plena d'aigua

3 ous

1 tassa de cafè plena de farina

Sucre

ELABORACIÓ

Barregeu l'oli i l'aigua en un cassó i poseu-lo al foc. Quan comenci a bullir retireu-lo del foc i afegiu-hi la farina a poc a poc, tot remenant.

Després poseu-hi un ou sencer i continueu remenant. Tireu-hi un altre ou sense parar de remenar. Finalment tireu-hi el tercer ou i continueu remenant fins que quedi una pasta fina.

Poseu al foc una paella amb oli i amb l'ajut de dues culleretes de postres agafeu la pasta i tireu-la a l'oli calent per fregir-la.

Quan el bunyol sigui daurat retireu-lo del foc i dipositeu-lo en una safata, on prèviament hi haureu posat un paper absorbent.

Empolseu els bunyols amb sucre.



carabassa caramel·litzada

INGREDIENTS

4 persones

500 g de carabassa

100 g de sucre

Oli

ELABORACIÓ

Traieu les llavors i la pela de la carabassa i talleu-la a làmines. Unteu d'oli una safata per anar al forn i poseu-hi les làmines de carabassa.

Empolseu sucre al damunt i poseu-la al forn a 200 graus. Quan la carabassa estigui cuïta i el sucre caramel·litzat retireu-ho del forn.



carlota a la crema

INGREDIENTS

4-6 persones

1 sobre de preparat per a flam,
sense caramel

Melindros tous

½ l de llet sencera

2 ous

150 g de sucre

50 g de panses petites i sense
pinyol (també s'hi pot posar
maduixes deshidratades)

2 cullerades de rom

1 trosset de xocolata a la pedra
d'Agramunt

ELABORACIÓ

En una cassola barregeu els ous, el sobre del flam i uns 60 g de sucre. Quan estigui tot barrejat afegiu-hi la llet calenta i remeneu-ho sense parar.

Poseu la cassola al foc, no deixeu de remenar i quan comenci a bullir retireu-la i deixeu-la reposar.

En un cassó al foc, prepareu un xarop amb la resta del sucre i un vas d'aigua. Deixeu-ho bullir i afegiu-hi les dues cullerades de rom. Quan estigui dissolt deixeu-ho refredar uns minuts.

Amb aquest xarop banyeu els melindros i foleu una flamera posant els melindros en el fons i les parets, vigilant que la part més bonyeguda quedi contra la paret.

Aboqueu la barreja del flam dins del motlle dels melindros i tireu-hi les panses al damunt. Poseu el motlle dins la nevera. Quan estigui fred ja el podeu desemmotllar.

Serviu la carlota en una safata. A sobre poseu-hi una mica de xocolata a la pedra ratllada.



Carquinyolis

INGREDIENTS

100 g d'ametlles crues

2 ous

1 llimona

100 g de sucre

175 g de farina

1 cullerada petita de llevat en pols

½ cullerada petita de canyella en pols

Anís

ELABORACIÓ

Treballeu la farina i el llevat sobre el marbre de la cuina, fins que formeu un volcà. Al centre poseu-hi un ou, el sucre, la ratlladura de la llimona i la canyella.

Continueu treballant la massa i afegiu-hi les ametlles crues senceres. Després aromatitzeu-la amb unes gotes d'anís.

Pasteu-ho tot fins que pugueu formar barretes d'uns tres centímetres d'amplada per la meitat d'alçada. Pinteu les barretes amb el rovell d'ou barrejat amb unes gotes d'aigua.

Escalfeu el forn. Col·loqueu els carquinyolis damunt d'una safata untada, perquè no s'enganxin. Deixeu-los coure a una temperatura suau, fins que siguin daurats.

Quan siguin cuits, tal·leu-los en diagonal mentre siguin tous, perquè si els tal·leu quan són freds i secs es trencaran.

Col·loqueu-los a la mateixa safata dins el forn, fins que s'assequin i quedin daurats.



Cireres amb crema

INGREDIENTS

4 persones

400 g de cireres

2 cullerades de mantega

3 cullerades de sucre

4 cullerades de vi dolç



ELABORACIÓ

Renteu les cireres i traieu-ne l'os.

Desfeu la mantega en un cassó. Afegiu-hi el sucre i espereu una mica fins que es caramel·litzi.

Afegiu-hi les cireres i coeu-les a foc lent durant cinc minuts. Després tireu el vi damunt les cireres i remeneu-les bé.

Per fer la crema:

1 l de llet

1 sobre de natilla de vainilla

3 cullerades de sucre

Poseu al foc $\frac{3}{4}$ de litre de llet i en reserveu $\frac{1}{4}$ per remoure el sobre de natilla. Remeneu-ho bé a foc lent fins que estigui a punt.

Repartiu les cireres en quatre copes i cobriu-les amb la crema.



Cóc de cirera de la iaia Pepita

INGREDIENTS

8-10 persones

Aigua

Oli d'oliva

½ cullerada sopera de sal

1 cullerada sopera de sucre

1 nou de llevat

500 g de farina

2 plats plens de cireres madures (com més madures siguin, més sucre tindran i més bones seran)



ELABORACIÓ

Escalfeu la llet i l'aigua i poseu-ho en una safata gran.

Afegiu-hi l'oli, la sal, el sucre i el llevat. Afegiu-hi la farina a poc a poc i amasseu-ho fins que la massa es desprengui de les mans.

Mentrestant, escalfeu el forn a 200-220 graus. Enfarineu el marbre de la cuina i col·loqueu-hi la massa. Pasteu-la i quan veieu que es desprèn de les mans és que ja t'è prou farina.

Poseu oli a la llauna per anar al forn. Col·loqueu-hi la massa, de manera que quedi repartida per tota la superfície. Feu les vores del cóc per tal que no caiguin les cireres. Com més fina sigui la massa, més bona serà.

Col·loqueu les cireres ben juntes, així quan tal·leu el cóc n'hi haurà a tots els trossos.

Empolseu la superfície amb sucre.

Col·loqueu el cóc al forn durant 30 o 45 minuts. Quan les vores estiguin torrades, ja el podeu treure del foc.

Empolseu de nou amb sucre, deixeu-ho refredar i a menjar!

Coca de fruita

INGREDIENTS

1 kg de fruita (pomes, plàtans, kiwis o qualsevol altra fruita del temps)

350 g de farina

200 g de mel

2 ous

1 tassa de llet

1 tassa d'oli

Ratlладura de llimona

1 sobre de llevat

Mantega

ELABORACIÓ

Renteu la fruita, escorreu-la i tal·leu-la a làmines. Poseu en un recipient els rovells d'ou, la mel, la llet, l'oli i la ratlladura de llimona i bateu-ho fins que quedi esponjós.

Després, afegiu-hi la farina i el llevat remenant suaument. Afegiu-hi les clares a punt de neu.

Prepareu un motlle untat amb mantega i empolsat amb farina i aboqueu-hi el preparat. Poseu-hi la fruita a sobre formant files i poseu-ho al forn a 170-180 graus durant 35 o 40 minuts.

La fruita millor tapar-la amb paper d'alumini perquè no es torri. Traieu la coca del motlle quan estigui freda.



Coca de llardons

INGREDIENTS

1 rotlle de pasta de full
1 tassa petita d'anís
70 g de llardons
1 ou
2 cullerades de sucre
Pinyons

ELABORACIÓ

Estireu la pasta de full amb un rodet. Tireu-hi per sobre l'anís i els llardons triturats.
Pinteu-la amb l'ou.
Tireu-hi el sucre i els pinyons molls.
Amb el ganivet feu uns piquets a les vores.
Escalfeu el forn, i després deixeu-li durant 20 minuts més a una temperatura de 180 graus.



Coca de taronja

INGREDIENTS

10 persones

6 ous

1 vas de suc de taronja

½ vas d'oli de gira-sol

300 g de farina

300 g de sucre

1 sobre de llevat

Ratlladura de llimona i de taronja

½ cullerada de vainilla en pols

ELABORACIÓ

Separeu els rovells de les clares dels ous i munteu els rovells amb el sucre i la vainilla, afegiu-hi ratlladura de llimona i de taronja i barregeu-ho bé durant 2 o 3 minuts, tirant-hi l'oli mentre remeneu.

Poseu-hi la farina i el llevat, prèviament passats per un colador fi, i aneu-ho barrejant amb un batedor manual o espàtula. Afegiu-hi el suc de taronja a poc a poc.

Munteu les clares amb una mica de sal i afegiu-hi una mica de la barreja que heu preparat abans, barrejant-ho amb suavitat.

Folreu un motlle amb paper vegetal i aboqueu-hi la barreja. Poseu-ho al forn a 180 graus durant 40 minuts.

Per saber si està cuit punxeu-ho amb un escuradents i si surt sec ja està a punt.

Apagueu el forn i deixeu-ho uns minuts més.



Confitura de taronja

INGREDIENTS

8 persones

1 kg de taronges

¾ kg de sucre

Suc d'una llimona

½ l d'aigua

ELABORACIÓ

Renteu les taronges i cobriu-les amb ½ l d'aigua i el suc d'una llimona, durant una nit.

L'endemà traieu-les de l'aigua i talleu-les a rodanxes no massa primes. Bulliu-les amb la mateixa aigua a foc mitjà durant 10 minuts. Després, poseu-hi el sucre i bulliu-ho fins que l'almívar sigui filós.

Poseu la confitura calenta en pots de vidre escaldats, que omplireu fins dalt, de manera que quedin ben plens. Tapeu-los i gireu-los cap avall perquè facin el buit.

Aquesta confitura és molt bona per decorar pastissos.



Confitura de tomàquet

INGREDIENTS

1 Kg de tomàquets madurs

El suc d'una llimona petita

750 g de sucre

Sal

ELABORACIÓ

Escaldu i peleu els tomàquets. Passeu-los pel colador xinès perquè no quedi llavors. Afegiu-hi el sucre, el suc de la llimona i un pessic de sal.

En una cassola de fang coeu la confitura durant 45 minuts fins que quedi com una mermelada.

Remeneu-ho tot sovint, perquè no s'enganxi.

Deixeu-ho refredar una mica i poseu-ho en pots de vidre. Es pot guardar força temps.

Podeu servir la confitura de tomàquet amb torradetes, amb formatge de cabra o bé sola.



Confitura de tomàquet

INGREDIENTS

1 kg de tomàquets

750 g de sucre

Aigua

ELABORACIÓ

Escalduu, peleu i traieu les llavors dels tomàquets. Poseu-los a la cassola amb el sucre i un vas d'aigua. Deixeu-ho coure i remeneu-ho de tant en tant fins que quedin com una mermelada.



Copa de Festa Major

INGREDIENTS

6 persones

¾ de l de llet

1 sobre de llevat per fer la crema

12 galetes Maria

Nata per muntar

Sucre

Canyella o ratlladura de llimona

Moscatell

PER GUARNIR: cireres, fruita, neules, granets de xocolata, etc.

6 copes rodones transparents

ELABORACIÓ

Ajunteu les galetes com si fossin un entrepà, poseu-les dins les copes i banyeu-les amb el moscatell. Deixeu-les reposar fins que s'hagin begut tot el licor.

A part, feu la crema i deixeu-la refredar.

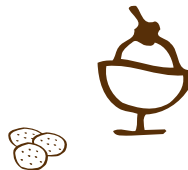
Munteu la nata i reserveu-la.

Repartiu la crema per sobre les galetes, i a sobre poseu-hi la nata. Guarniu la copa amb cireres, maduixa, kiwi, pinya, una neula o granets de xocolata.

També podeu substituir el moscatell per altres licors, com per exemple ratafia, mistela o Cointreau.

Poseu les copes a la nevera i serviu-les ben fredes.

Són unes postres fàcils de preparar, no massa cares i que omplen molt. La mare sempre les feia quan era Festa Major.



Coques de vidre

INGREDIENTS

1 kg de farina
1 paquet de llevat Royal
1 got d'oli
1 got de cervesa
1 got de llet tèbia
Sal

ELABORACIÓ

Barregeu la farina i el llevat en un recipient de plàstic. Feu-hi un forat al mig i poseu-hi l'oli, la cervesa i la llet tèbia amb un polsim de sal. Tapeu-ho i deixeu-ho reposar durant mitja hora a temperatura càlida. Després feu boles com si fossin petits panets. Estireu la pasta ben prima amb l'ajuda d'un rodet i deixeu-ho en una llauna enfarinada. Empolseu les coques amb sucre i un raig d'oli. Poseu-les al forn, a temperatura forta, durant una estona. Si us sobren boles podeu congelar-les i ja estan a punt per a un altre dia. Aquesta pasta també serveix com a base de coques de recapte o pizzas.



Crema catalana

INGREDIENTS

4 persones

1 l de llet

200 g de sucre

8 rovells d'ou

40 g de farina de panís Maizena

Pell de llimona

1 branca de canyella

ELABORACIÓ

Barregeu els rovells d'ou, la farina de panís i un rajolí de llet.

Bulliu la resta de la llet amb la pell de la llimona, la branca de canyella i el sucre.

Deixeu refredar la llet i escaldeu els rovells.

Col·loqueu-ho tot al cassó on heu bullit la llet i coeu-ho fins que aconsegiu una crema fina i espessa.

Repartiu la crema en cassoles de fang i just abans de servir-la, empolseu-la amb sucre i cremeu-lo.



Crema catalana

INGREDIENTS

6 persones

1 l de llet

8 rovells d'ou

150 g de sucre

25 g de farina de panís (Maizena)

1 branca de canyella

La pela d'una llimona

ELABORACIÓ

Escalfeu la llet amb la canyella i la pela de la llimona.

A part, barregeu els rovells amb el sucre i després una mica de llet freda on abans hi haureu dissolt la farina de panís. Reserveu la barreja.

Quan bulli la llet que heu posat abans a escalfar, amb un colador, tireu-hi la barreja que heu reservat abans. Aneu remenant fins que estigui a punt de bullir. Col·loqueu la crema catalana en cassoles de fang.

Quan siguin fredes, poseu-hi una capa fina de sucre que cremareu amb una pala calenta, fins que es faci caramel.



Crema de casa

INGREDIENTS

4 rovells d'ou (les clares es poden congelar)

125 g de sucre

25 g de farina de Maizena

½ l de llet

Canyella

Pela de la llimona

ELABORACIÓ

Escalfeu la llet amb la canyella i la pell de la llimona. Feu que arrenqui tres vegades el bull (posar i treure). Heu de remenar tota l'estona perquè no es facin grumolls.

A part, barregeu els rovells d'ou i el sucre, i després afegiu-hi la farina de Maizena.

Continueu remenant.

Barregeu la llet calenta amb la barreja anterior i continueu remenant al foc, durant 3 minuts.



Dolços de nous i dàtils

INGREDIENTS

6 persones

1 pot de llet condensada de
370 g

100 g de nous

100 g de dàtils sense pinyol

100 ml de llet

4 rovells d'ou

Sucre llustre

ELABORACIÓ

Barregeu la llet condensada, els rovells d'ou i la llet. Bulliu la barreja a foc lent, remenant contínuament, ja que es pot cremar. Quan la crema sigui espessa i de color torrat, ja la podeu treure.

Afegiu-hi les nous triturades i els dàtils tallats a trossos petits. Coeu-ho tot fins que la crema es desenganxi de les vores.

Deixeu-la refredar. Després feu boles petites amb les mans. Poseu-les sobre motlles de paper arrissat, i tireu-hi sucre llustre al damunt.



Flam de cafè

INGREDIENTS

6 persones

1 kg de nata

2 paquets de preparat per a flam

Caramel líquid

1 vas de cafè

ELABORACIÓ

Barregeu bé tots els ingredients i bulliu-los durant una estona.

Després col·loqueu la barreja dins un motlle on hi haureu posat caramel líquid al fons i quan sigui fred deixeu-ho reposar a la nevera.



Flam de coco

INGREDIENTS

6 persones

100 g de coco ratllat

1 pot mitjà de llet condensada

3 ous

Sucre



ELABORACIÓ

Barregeu els rovells d'ou amb la llet condensada. Afegiu-hi el coco i $\frac{1}{4}$ de litre d'aigua. Continueu remenant fins que quedi una pasta esponjosa.

Munteu les clares a punt de neu i barregeu-ho tot.

Caramel·litzeu el sucre dins un motlle per fer flams i tot seguit, tireu-hi la pasta que heu preparat abans.

Coeu-ho al forn al bany Maria a una temperatura de 120 graus durant 30 minuts.

Quan quedi quallat deixeu-ho refredar i poseu-ho a la nevera.

Desemmolteu el flam sobre una safata.

Podeu guarnir el flam amb nata.



Flam de formatge

INGREDIENTS

6-8 persones

150 g de formatge tendre El Ventero o El Cigarral

4 ous

6 cullerades de sucre

500 ml de nata per muntar

Nous pelades i cacauets ban-yats amb xocolata

Sucre cremat líquid Royal

ELABORACIÓ

Ratlleu el formatge tendre.

En un motlle rectangular o rodó tireu-hi el sucre cremat líquid Royal i repartiu-lo bé pel fons del motlle.

En un bol bateu els ous i el sucre, afegiu-hi la nata sense muntar i el formatge ratllat.

Barregeu-ho tot i aboqueu-ho al motlle.

Poseu-lo a coure al forn, al bany Maria a 180-200 graus fins que estigui cuit.

Deixeu-lo refredar fora del forn i desemmotlleu-lo en una safata.

Adorneu-lo amb nous pelades i cacauets, i serviu-lo fred.



Flam de la iaia

INGREDIENTS

3 vasos de llet

6 cullerades grosses de sucre

4 ous

Pela de llimona

ELABORACIÓ

Poseu tots els ingredients a la batedora.

Caramel·litzeu el sucre en una flamera.

Aboqueu tota la barreja, prèviament colada dins la flamera.

Escalfeu-ho a foc normal al bany Maria. Tapeu-ho amb la tapa o amb paper d'alumini. Baixeu el foc.

Quan bulli l'aigua una mica, deixeu-ho 7 o 8 minuts més al foc. Traieu-ho del foc i deixeu que es refredi amb la mateixa aigua.

Quan sigui fred poseu-ho a la nevera.

Desemmottleu de la flamera per servir-lo.



Flam de la tieta Maria

INGREDIENTS

8 persones

1 l de llet

8 ous

8 cullerades soperes de sucre

ELABORACIÓ

Caramel·litzeu una flamera grossa.

Després bateu els ous amb el sucre.

Poseu la llet al foc i quan bulli, afegiu-hi els ous i el sucre que heu batut, traient el recipient del foc.

Després ompliu la flamera caramel·litzada i poseu-la a la part baixa del forn sense tancar al bany Maria, durant 1 hora i mitja, a 170 graus i sense ventilador.



Flam de plàtans

INGREDIENTS

400 g de plàtans madurs
200 ml de moscatell
150 g de melindros
4 cullerades de sucre
4 ous

ELABORACIÓ

Bateu tots els ingredients fins que quedi tot ben triturat. Poseu-ho en un recipient per coure-ho al bany Maria.

Coeu-ho a l'olla de pressió (ja que surt més econòmic) durant mitja hora.



Flam de torró de Xixona

INGREDIENTS

8 persones

300 g de torró de Xixona

400 ml de llet sencera

5 ous

100 g de formatge mascarpone

3 cullerades de sucre

Caramel líquid Royal

ELABORACIÓ

Ratlleu el torró de Xixona.

En un bol tritureu amb la batidora tots els ingredients juntament amb el torró, excepte el caramel líquid.

Aboqueu-ho dins una flamera o un motlle allargat, prèviament caramel·litzat.

Coeu-ho al forn, al bany Maria a una temperatura de 190 graus durant 1 hora.

Deixeu que es refredi i desemmotlleu el flam.

Podeu decorar-lo amb nata muntada. El flam se serveix fred i millor menjar-lo un dia després de la seva elaboració.



Formatgets amb saüc

INGREDIENTS

6 persones

1 pot de l'Ori: (formatge de cabra amb oli i herbes aromàtiques)

Fruits de saüc

Melmelada de saüc

Flors de saüc

ELABORACIÓ

Talleu els formatgets en forma de disc i col·loqueu-los en un plat.

Damunt els formatgets poseu-hi melmelada i unes baies de saüc.

Decoreu el plat amb flors de saüc que haureu collit i assecat al final de la primavera.

Els fruits madurs es poden collir a principi de la tardor.

També podeu escalfar-ho suaument, abans d'afegir-hi la fruita i les flors.



Galetes casolanes

INGREDIENTS

250 g de farina
10 g de llevat Royal
10 g de sal
225 g de mantega
120 g de sucre
2 ous
100 g d'ameylla torrada picada
100 g de xocolata a trossets
100 g de cobertura de xocolata
(opcional)

ELABORACIÓ

Barregeu la farina, la sal i el llevat. Talleu la mantega a trossets i afegiu-la a la barreja. Poseu-hi sucre i remeneu-ho tot.

Afegiu a la barreja els ous, l'ameylla i els trossets de xocolata i continueu barreiant la massa fins que sigui homogènia.

Sobre una llauna folrada amb paper vegetal, poseu cullerades de pasta separades entre elles i aplaneu-les amb la forquilla.

Coeu-ho durant 10 minuts a 180 graus i deixeu-ho refredar.

També podeu desfer la cobertura de xocolata i banyar la meitat de la galeta amb xocolata.



Galetes casolanes

INGREDIENTS

6 ous

2 tasses d'oli d'oliva

Vainilla

½ kg de sucre

3 cullerades de farina

2 cullerades de cafè de bicar-
bonat

Unes gotes de llimona

ELABORACIÓ

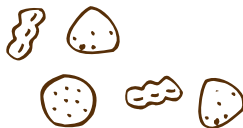
Remeneu tots els ingredients, afegiu-hi la farina i continueu remenant fins que quedi una pasta dura.

Agafeu la màquina petita per fer botifarres o per trinxar carn. A sota poseu-hi un motlle pla, i a mesura que va sortint la massa, retalleu-la al biaix.

Poseu les galetes a coure al forn.

Si voleu també podeu agafar la pasta, i manualment li doneu la forma desitjada.

Són molt bones i naturals!



Gelat d'ametlles

INGREDIENTS

6 persones

125 g de sucre

80 ml d'aigua

1/2 copa de xerès sec

6 clares d'ou a punt de neu

1/2 l de llet

50 g d'ametlles trinxades

1 polset de canyella

Ratlladura de llimona

5 rovells d'ou

ELABORACIÓ

Bulliu l'aigua i el sucre durant 12 minuts, d'aquesta manera ja teniu l'almívar preparat, deixeu que es refredi i reserveu-lo.

Després bulliu durant 4 minuts la llet, juntament amb els rovells d'ou, les ametlles trinxades, la canyella i la ratlladura de llimona. Deixeu que es refredi i reserveu-ho.

Munteu les clares a punt de neu i després afegiu-hi a poc a poc el xerès sec i l'almívar, sense deixar de remenar. Tireu-hi la llet i continueu remenant amb la batedora manual.

Poseu la barreja en un recipient i deixeu-la al congelador.

Quan vulgueu menjar el gelat d'ametlles traieu-lo del recipient i empolseu-lo amb ametlla picada.

Bon profit!



Gelat de torró

INGREDIENTS

4 persones

100 g d'ametlles torrades

½ l de nata

2 clares d'ou

1 rovell d'ou

1 cullerada de sucre

ELABORACIÓ

Peleu les ametlles torrades i ratlleu-les ben fines.

Bateu les clares muntades a punt de neu i tireu-hi l'ametlla ratllada, fins que no quedin grumolls.

A part, barregeu el sucre amb el rovell d'ou. Remeneu-ho bé sense que quedin grumolls i poseu-ho dins un bol amb les clares i les ametlles que heu batut abans.

Aboqueu la nata dins el bol, barregeu-ho tot fins quedi ben fi, sense cap grumoll i una pasta homogènia.

Poseu la pasta dins un motlle i deixeu-lo al congelador durant 24 hores.



Llengües de gat

INGREDIENTS

6 persones

125 g de farina

100 g de sucre llustre

100 g de mantega tova

2 ous

Vainilla

2 cullerades petites de llevat

Xocolata per fondre

ELABORACIÓ

Barregeu amb la batidora la mantega i el sucre, fins que quedi una pasta cremosa. Afegiu-hi l'ou, remeneu-ho bé i poseu-hi l'altre ou.

Un cop estigui tot remenat afegiu-hi la vainilla i la farina barrejada amb el llevat, continueu remenant amb l'espàtula.

Poseu un full de paper vegetal al fons d'una safata i a sobre aboqueu-hi la pasta que heu fet, amb una mànega pastissera, tot fent tiretes d'uns 5 cm, separades les unes de les altres.

Coeu-les al forn a 180 graus durant 10 minuts, de manera que s'escalfi la part de dalt i la de baix. Vigileu que no es cremin. Quan estiguin cuites, traieu-les.

Al bany Maria desfeu xocolata per fondre i banyeu-hi les puntetes de les llengües de gat, i deixeu-les escórrer damunt una reixa petita.



Maduixes amb llimona

INGREDIENTS

1 kg i mig de maduixes

El suc de 2 llimones

250 g de sucre (segons el gust)

ELABORACIÓ

Netegeu i trossegeu les maduixes. Col·loqueu-les en un bol, de manera que hi hagi una capa de maduixes, una de suc de llimona i una de sucre, i així consecutivament, aneu fent capes.

Poseu-les a la nevera i serviu-les ben fresques.

Podeu acompanyar-les amb nata.



Magdalenes

INGREDIENTS

6 ous
400 g de sucre
400 g de farina
1 vas de llet
½ tassa d'oli
Una cullerada de magnesi
Anís

ELABORACIÓ

Pasteu tots els ingredients amb la batedora i poseu la pasta en els motlles especials per preparar magdalenes.

Poseu els motlles en una llauna al forn, vigilants que no es cremin.



Magdalenes

INGREDIENTS

10 persones

6 ous (les clares muntades)

450 g de sucre

400 g de farina

150 ml d'oli

150 ml de llet

25 g de llevat

Ratlladura de la llimona

ELABORACIÓ

Bateu tots els ingredients amb la batedora. La farina serà l'últim ingredient que hi posareu.

Prepareu els motlles de les magdalenes, ompliu-los fins a la meitat i abans de posar-los al forn poseu-hi una mica de sucre al damunt.

Finalment escalfeu el forn a la màxima temperatura durant 15 minuts i després afegiu-hi les magdalenes, a 180 graus durant 15 minuts més.



Millasons

INGREDIENTS

90 g de sucre
50 g de farina
2 ous sencers
2 rovells d'ou
30 g de mantega
¼ de l de llet
Pela de llimona o de taronja

ELABORACIÓ

Poseu a bullir la llet amb la pela de la llimona o de la taronja.
Barregeu bé la resta d'ingredients i afegiu-hi la llet.
Unteu un motlle de flam amb mantega i aboqueu-hi la barreja.
Poseu-ho a coure al bany Maria dins el forn.
Serviu-ho fred.



Mitges taronges

INGREDIENTS

10 persones

6 ous

9 cullerades de sucre

Ratlladura d'una llimona

25 g de celiandre

25 g de matalafuga

500 g de farina

600 ml d'aigua

2 l d'oli (d'oliva o de gira-sol)

ELABORACIÓ

Bulliu l'aigua amb les herbes: el celiandre i la matalafuga. Quan estigui freda poseu-hi tots els ingredients; la farina serà l'últim ingredient que hi posareu.

Barregeu-ho tot amb la batedora, de manera que quedi una pasta fina.

Poseu l'oli a escalfar en una cassola no massa gran. Poseu-hi un motlle, en forma de mitja taronja a dins. Quan el motlle estigui calent, suqueu-lo a la pasta, sense cobrir-lo del tot. Seguidament, el poseu a la cassola i quan es desprengui la pasta del motlle, la rossegeu per les dues bandes.

Empolseu les mitges taronges amb sucre.



Mousse de préssec

INGREDIENTS

6-8 persones

200 ml de nata líquida per muntar

500 g de sucre

2 iogurts naturals

Suc de ½ llimona

500 ml de licor de préssec

1 sobre de gelatina de llimona Royal

1 llauna de ½ kg de préssec en almívar

Caramel líquid

ELABORACIÓ

Escorreu el préssec en almívar.

En un cassó escalfeu els iogurts, el sucre, el suc de llimona i el licor. Quan estigui a punt de bullir traieu-ho del foc. Afegiu-hi el sobre de la gelatina de llimona i barregeu-ho bé fins que estigui dissolt.

Afegiu-hi el préssec en almívar tallat a trossos i tritureu-ho ben fi amb la batidora.

Deixeu refredar la barreja.

Comenceu a muntar la nata i barregeu-la amb compte amb la barreja d'abans, vigilant que no s'abaixi.

Aboqueu-ho dins un motlle caramel·litzat i deixeu-ho quallar dins la nevera, com a mínim durant 3 hores.

Desemmotlleu la mousse sobre una safata i serviu-la ben freda.



Nous amb nata

INGREDIENTS

4 persones

200 g de nous trencades

Oli

4 cullerades de sucre

4 cullerades d'aigua

500 g de nata muntada

ELABORACIÓ

Poseu les nous trencades en una paella amb una mica d'oli i coeu-les fins que quedin torrades.

Després poseu-hi 4 cullerades de sucre i 4 d'aigua i coeu-ho tot fins que quedi com un caramel. Barregeu tots els ingredients, tot vigilant que no es cremin.

Quan estiguin cuites poseu-les sobre un drap de cuina, mirant que no s'ajuntin, si cal separeu-les amb les mans mentre estiguin calentes.

Després agafeu un recipient, poseu-hi la nata muntada i barregeu les nous fredes i afegiu-hi també els trossos de plàtan.

Tot ben barrejat cal que es refredi una mica a la nevera i ja les podeu servir.

Són molt bones!



Pa de pessic

INGREDIENTS

8 persones

8 ous

35 g de sucre per cada ou

25 g de farina per cada ou

Llevat

Vainilla en pols

Ratlladura de llimona

Mantega



ELABORACIÓ

Escalfeu el forn a 200 graus durant 10 minuts.

Separeu els rovells de les clares dels ous i poseu-los en dos bols grans. Afegiu als rovells d'ou el sucre, la vainilla i la ratlladura de llimona.

Trebal·leu la barreja amb la batedora fins que quedi cremosa. Afegiu-hi 2 cullerades d'aigua perquè la massa quedi fina. Afegiu-hi la farina i una cullerada sopera de llevat i continueu remenant manualment.

Munteu les clares amb una mica de sal fins que quedin ben espesses i afegiu-les a la pasta dels ous i la farina barrejant-ho tot de dalt a baix amb molt de compte perquè no baixin les clares.

Unteu un motlle amb mantega i poseu-hi a sobre paper de forn. Ompliu-lo amb la pasta. Poseu-ho a la part inferior del forn, sense aire, a 180 graus durant 45 minuts.

Per saber si està cuit punxeu-lo amb un escuradents i si surt sec ja està a punt.

Apagueu el forn i deixeu reposar el pa de pessic uns minuts més.

Panets amb llet de la tia Pepita

INGREDIENTS

6 persones

750 ml de llet

2 vasos petits de sucre

Ratlladura i pela de llimona

2 ous

Canyella en rama i en pols

150 g de pa ratllat

ELABORACIÓ

Antigament, aquestes postres les feien les padrines d'Agramunt per aprofitar el pa dur.

Poseu a bullir, $\frac{1}{2}$ l de llet, la pell de la llimona, una rama de canyella i un vas de sucre.

A part, en un bol poseu-hi 2 ous, $\frac{1}{4}$ de l de llet, la ratlladura de la llimona, la canyella en pols i l'altre vaset de sucre. Bateu-ho tot com si fos per fer una truita i després afegiu-hi 150 g de pa ratllat. Continueu batent fins que quedi una pasta espessa.

Poseu oli en una paella i quan sigui calent tireu-hi petites porcions de pasta amb una cullera. Quan siguin cuites traieu-les, deixeu que s'escorri l'oli i banyeu-les dins la llet, de la qual hi haureu tret la pela de llimona i la canyella.

Deixeu-les uns minuts dins la llet i després, repartiu-les en una safata perquè es refredin.

Serviu-les quan siguin fredes.



Pastís de fruita

INGREDIENTS

750 ml de llet

3 rovells d'ou

3 sobres de preparat per a flam

Fruites: kiwis, préssecs en almívar, maduixes, cireres confitades.

ELABORACIÓ

Poseu la llet al foc i reserveu-ne una mica per desfer els 3 sobres de preparat de flam i els rovells, que hi tirareu quan bullirà la llet. Remeneu-ho tot fins que arrenqui el bull.

Tireu la barreja dins un motlle pla i rodó d'uns 5 cm de fons i 30 cm de diàmetre. En una safata poseu-hi sucre caramel·litzat, sobre el qual hi posareu el flam. Deixeu-ho refredar 3 o 4 hores a la nevera i quan estigui fred adorneu-ho amb la fruita, tot tallant-la molt fina i cobrint el flam.



Pastís de nata amb pinya

INGREDIENTS

6 persones

½ kg de nata

1 kg de pinya en almívar

Sucre (3 tasses petites de cafè)

1 sobre de 8 fulles de gelatina

Caramel líquid

ELABORACIÓ

Traieu el suc dels pots de pinya en almívar i poseu-lo en un recipient juntament amb la gelatina. Escalfeu una mica aquest suc. Quan el suc estigui fred barregeu-lo amb la nata, la pinya triturada i el sucre.

Quan estigui tot ben barrejat poseu-ho en un motlle, on abans hi haureu posat caramel líquid al fons.

Després poseu-ho al congelador durant 4 o 5 hores.



Pastís de poma diferent

INGREDIENTS

10 persones

100 g de farina

200 g de sucre

3 iogurts

½ copa de conyac

1 sobre de llevat

5 pomes Golden

Gelatina de poma

Suc de llimona

ELABORACIÓ

Pomes: talleu les pomes a trossos petits i regulars. Regueu-les amb una mica de suc de llimona perquè no s'enfosqueixin i reserveu-les.

Massa: poseu tots els ingredients en un recipient, excepte la farina, el llevat i les pomes.

Bateu-ho tot durant 10 minuts (el resultat és millor si es treballa durant aquest temps). Afegiu-hi la farina i el llevat a poc a poc.

Després afegiu-hi les pomes i remeneu-ho tot amb una cullera de fusta perquè quedi tot ben barrejat.

Aboqueu la barreja en un motlle, prèviament untat amb mantega i coeu al forn a 180 graus durant 45 minuts.

Quan estigui fred poseu-ho en una safata. Desfeu la gelatina de poma amb unes cullerades d'aigua i pinteu el pastís per tal que quedi brillant i tingui bona presència.



Pastís de xocolata i nous

INGREDIENTS

4 ous
200 g de farina
200 g de sucre
½ sobre de llevat
100 g de nous
120 g de xocolata per fondre
1 vas d'aigua
100 g de mantega

ELABORACIÓ

Separeu els rovells i les clares dels ous i munteu-les a punt de neu.
En un recipient bateu els rovells de l'ou, juntament amb el sucre fins que quediesponjós. Poseu la xocolata i la mantega al bany Maria, fins aconseguir una texturacremosa i afegiu-hi les nous trencades a trossos. Després poseu-hi la farina i les clares, a poc a poc.
Poseu la barreja en un motlle, prèviament untat amb mantega i empolsat amb farina.
Col·loqueu el motlle al forn, a 200 graus durant 10 minuts. Quan la massa hagi pujat baixeu el forn a 160 graus i deixeu-ho 30 minuts més.
Traieu el pastís quan estigui ben fred.



Pastís de xocolata

INGREDIENTS

90 g de farina
270 g de sucre glaç
4 ous
200 g de xocolata negra
180 g de mantega

ELABORACIÓ

Bateu els ous, afegiu-hi el sucre i bateu-ho tot. Després afegiu-hi la farina amb l'ajut d'un colador.

A part, desfeu la xocolata i la mantega al bany Maria i barregeu-ho amb la massa que heu fet abans.

Poseu-la la barreja en un motlle rodó, d'uns 30 cm, prèviament untat amb mantega.

Escalfeu el forn a 190 graus i poseu-hi el pastís durant 20 minuts a una temperatura de 170 graus. Per saber si està cuit, punxeu-lo amb un ganivet, si surt sec, el pastís ja està llest per menjar.

Empolseu-lo amb una mica de sucre glaç per sobre.



Pastís gelat

INGREDIENTS

4 persones

¼ de l de nata muntada

3 ous

3 cullerades de sucre

100 g d'avellanes torrades

ELABORACIÓ

Barregeu els rovells d'ou i el sucre .

Trinxeu les avellanes.

Prepareu les clares a punt de neu.

Barregeu tots els ingredients i poseu-los dins un motlle.

Deixeu-lo al congelador i al cap d'unes hores ja us el podeu menjar.



Pastís tatin d'albercocs

INGREDIENTS

6 persones

10 o 12 albercocs

1 tassa de nata líquida

2 ous

100 g de sucre moreno

1 cullerada petita de canyella en pols

1 paquet de pasta brisa fresca

2 cullerades de sucre glacé

ELABORACIÓ

Esteneu la pasta brisa en un motlle rodó. Punxeu-la amb una forquilla i tapeu-la amb paper d'alumini. Poseu el motlle al forn a 180 graus, prèviament calent, durant 10 o 12 minuts.

Renteu els albercocs, talleu-los per la meitat i traieu-ne els pinyols.

Quan la massa estigui cuita traieu el paper d'alumini i deixeu-la coure 5 minuts més.

Bateu els 2 ous amb la nata líquida, el sucre i la canyella en pols fins que aconseguiu una crema.

Ompliu el motlle amb els albercocs col·locant-los de manera que la part del pinyol quedi cap dalt.

A sobre dels albercocs tireu-hi la crema i el sucre. Poseu-los a coure al forn durant 20 o 30 minuts fins que el pastís estigui gratinat i caramel·litzat.

Un cop fred, desemmotlleu i serviu el pastís, acompanyat d'una bola de gelat de vainilla o de canyella.



Pastisset de coco

INGREDIENTS

5 persones

200 g de coco

½ l de llet condensada

3 ous

½ l de llet

Sucre cremat

ELABORACIÓ

Sucre cremat: barregeu en un recipient 3 cullerades de sucre i 5 cullerades d'aigua. Poseu-ho al forn i vigileu que no es cremi, movent el motlle perquè es reparteixi bé el sucre.

Deixeu-ho refredar.

Bateu tots els ingredients amb la batedora. Afegiu aquesta barreja al motlle que abans heu preparat i poseu-ho al foc al bany Maria fins que quedi quallat.

Quan bulli, afluïeu el foc i deixeu-ho reposar.

Retireu del foc i col·loqueu-ho a la nevera.

Serviu el pastisset de coco fred.



Pastissets de cabell d'àngel

INGREDIENTS

8 persones

2 tasses petites d'oli d'oliva suau

1 tassa petita de moscatell

½ tassa d'anís

1 kg de farina

Confitura de cabell d'àngel

ELABORACIÓ

En un bol gran barregeu l'oli, el moscatell i l'anís, i aneu-hi afegint la farina. Aboqueu la massa sobre el marbre, prèviament enfarinat, i pasteu-la fins que ja no s'enganxi als dits.

Feu boles i aplaneu-les amb el corró. Farciu-ho amb confitura de cabell d'àngel i doblegueu-ho formant una mitja lluna.

Poseu els pastissets al forn sobre una llauna folrada amb paper vegetal i fireu-hi sucre a sobre.

Coeu-los durant 20 o 30 minuts a 180 graus fins que comencin a daurar-se.



Peres amb vi amb aroma de llimona

INGREDIENTS

4 persones
4 peres (llimonera)
1 l de vi negre
200 g de sucre
Canyella
1 llimona

ELABORACIÓ

En una cassola col·loqueu les peres pelades i senceres juntament amb el vi, la canyella i la pela de la llimona. Tapeu la cassola i deixeu que bulli a foc lent durant 10 minuts.

Afegiu-hi el sucre, remeneu-ho i deixeu-ho coure fins que les peres siguin tendres.

Si redueix molt el vi afegiu-hi un got d'aigua.

Retireu la cassola del foc, traieu les peres i poseu-les en un bol. Coleu el suc de la cocció i poseu-lo en un cassó petit al foc fins que aconseguiu un almívar de vi.

Serviu les peres fredes amb la reducció calenta.



Púding Maria

INGREDIENTS

5 persones

3 ous

Un tros de pa tallat a llesques
fines

3 pomes tallades a llesques
fines

½ l de llet

4 cullerades soperes de sucre

Sucre cremat

ELABORACIÓ

Sucre cremat:

Barregeu 3 cullerades de sucre i 5 cullerades d'aigua. Poseu-ho al forn i vigileu que no es cremi massa. Moveu el motlle perquè es reparteixi el sucre cremat i deixeu-ho refredar.

En el recipient on hi ha el sucre cremat, poseu-hi una capa de làmines de pa tallat, com si fos per fer sopes, damunt, poseu-hi una altra capa de làmines fines de poma, i així, fins que hi hagi tres capes de cada.

Bateu els ous amb el sucre i la llet i tireu-ho damunt del púding. Poseu-ho al forn, al bany Maria, durant 20 minuts. Si punxeu i no s'enganxa, el púding ja està llest.

Traieu-lo i deixeu-lo refredar a temperatura ambient i després a la nevera.

Serviu-lo fred i a llesques.



Rosquilles senzilles

INGREDIENTS

8 cullerades de farina
10 cullerades de farina Maizena
½ sobre de llevat Royal
2 cullerades de sucre
4 cullerades de llet
3 cullerades d'oli
1 ou
½ copa d'anís
Ratlladura de pela de llimona
Sucre en pols

ELABORACIÓ

Barregeu la farina, la farina de panís Maizena i el llevat, i al mig poseu-hi l'ou, el sucre, la llet, l'oli, l'anís i la ratlladura de la pela de la llimona. Barregeu bé tots els ingredients.

Amasseu-ho a sobre el marbre durant una estona, fins que la massa sigui llisa.

Deixeu-la reposar durant 1 hora.

Amb la massa feu formes de rosquilles, fregiu-les amb oli abundant fins que siguin ben daurades.

Empolseu-les amb sucre en pols, mentre encara siguin calentes.



Semifred de cireres i fruits secs

INGREDIENTS

4 persones

200 g de cireres sense os

100 g de fruits secs sense sal
(nous, avellanes i ametlles)

3 cullerades soperes de mel

500 ml de llet de soja

1 cullerada d'alga Agar-Agar
(en pols)

1 cullerada petita d'essència
d'ametlles

ELABORACIÓ

Renteu i traieu l'os de les cireres, tot vigilant no trencar-les massa. Renteu i trossegeu els fruits secs. Poseu-ho tot dins un motlle.

Poseu la llet de soja a foc lent en un cassó. Quan veieu que surt fum afegiu-hi la mel. Removeu i passat un minut tireu-hi les algues en pols. No pareu de remenar fins que quedi tot lligat.

Finalment, afegiu-hi l'essència d'ametlles i després aboqueu aquesta barreja calenta al motlle de les fruites trossejades.

Quan sigui fred, poseu-lo dins la nevera durant dues o tres hores. Passat aquest temps, desemmotlleu el semifred de cireres i fruits secs sobre una safata.

Decoreu-lo amb cireres i fruits secs en pols.



Taronges amb sucre i moscatell

INGREDIENTS

4 persones

2 o 3 taronges

½ kg de sucre

1 l de moscatell o vi dolç

Canyella en pols

ELABORACIÓ

Peleu les taronges, procurant que no quedi la part blanca de la polpa. Talleu-les a rodanxes no massa gruixudes perquè es puguin macerar millor.

Guardeu el suc que surti de les taronges mentre les talleu, per posar-lo al plat.

Col·loqueu les taronges en un plat fondo perquè el líquid no vessi.

Afegiu-hi el sucre, el moscatell o vi dolç i un polsim de canyella.

Deixeu-ho macerar força estona i si ho deixeu reposar a la nevera encara millor.

Nota: Si voleu que en mengin els més petits de casa, no hi poseu massa moscatell o vi dolç...



Torrades de Sta. Teresa

INGREDIENTS

Llesques fines de pa sec

½ l de llet

3 ous

200 g de farina

Sucre

Oli

ELABORACIÓ

Deixeu en remull les llesques de pa amb la llet. Després bateu els ous i suqueu-hi les llesques.

Enfarineu-les i poseu-les a la paella quan l'oli sigui ben calent. Fregiu-les pels dos costats fins que estiguin daurades.

Retireu-les i deixeu-les en un safata amb paper de cuina perquè absorbeixi l'oli.

Podeu acompanyar-les amb ametlles garapinyades.

Bon profit!



Torrades de Sta. Teresa

INGREDIENTS

Llesques de pa

Llet

Ous

Oli d'oliva

Sucre – Mel

ELABORACIÓ

Agafeu una barra de pa del dia anterior i tal·leu-la a llesques d'uns 2 cm de gruix.

Esteneu-les en una safata gran i remulleu-les amb llet. Tot seguit passeu la llesca per l'ou batut i fregiu-la a la paella amb oli d'oliva calent.

Retireu les llesques de la paella quan siguin rosses i cruixents.

Serviu-les amb una mica de sucre o amb una mica de mel.

Bon profit!



Torrades de Sta. Teresa

INGREDIENTS

2 llesques de pa sense crosta

Llet

1 plàtan

Canyella en pols

Sucre

1 ou

Oli d'oliva

ELABORACIÓ

Suqueu les llesques de pa amb la llet.

Xafeu el plàtan amb una forquilla i feu com un entrepà amb les dues llesques de pa.

Dins l'entrepà poseu-hi la canyella, segons el gust.

Agafeu les dues llesques, arrebosseu-les amb l'ou i fregiu-les a la paella, amb oli d'oliva.

Retireu-les de l'oli i poseu-les sobre paper absorbent.

Finalment tireu-hi sucre per sobre.



Trufes de xocolata

INGREDIENTS

150 g de galetes Maria picades

100 g de xocolata en pols

50 g de mantega fosa

1 copeta de conyac

Aigua

ELABORACIÓ

Amasseu tots els ingredients amb les mans. Poseu la barreja en un motlle i poseu-lo a la nevera o al congelador.

Podreu folrar el motlle amb sucre, cacau amarg o granets de xocolata.



Xoriço de xocolata

INGREDIENTS

5 persones

2 ous sencers

200 g de mantega

200 g de xocolata ratllada

200 g de galetes Maria a tros-sos petits

ELABORACIÓ

Remeneu tots els ingredients i poseu la barreja en un plàstic o film transparent, tot fent una forma de xoriço.

Deixeu-ho a la nevera o al congelador.

Quan era petita ja el feia la meva àvia, jo l'he fet per als meus tres fills i ara també, per als meus cinc nêts...



Xupa xup de raïm amb caramel

INGREDIENTS

4 persones

48 grans de raïm

300 g de sucre

ELABORACIÓ

Renteu els grans de raïm i assequeu-los amb un drap. Claveu un escuradents a cada gra.

Poseu el sucre dins un cassó i foneu-lo a foc molt lent. Quan estigui fos, passeu els grans de raïm pel sucre fins que es caramel·litzin.

Deixeu-los en un bol amb aigua freda.

Ja estan llestos per menjar!







CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

C. Agoders, 16

tel. 973 500 707

25300 Tàrrrega

www.urgell.cat

consell@urgell.cat

Ara
LLEIDA



Generalitat de Catalunya
Institut Català de les Dones



Generalitat de Catalunya
**Departament de Cultura
i Mitjans de Comunicació**