

Gastronomia



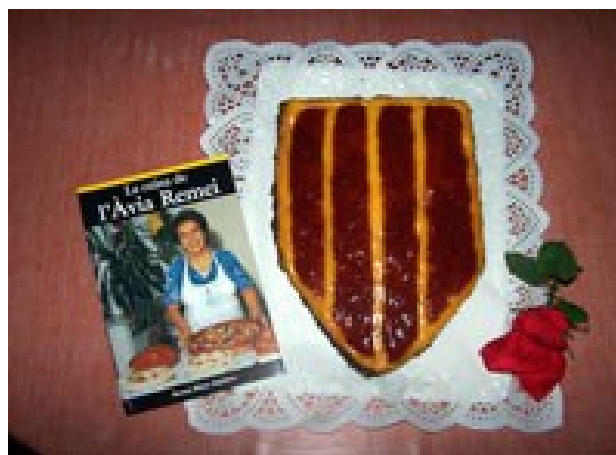
Després hi aboquem la farina en forma de pluja, perquè queda més esponjosa, i després el llevat. Ho tapem amb un drap de cuina, ho deixem reposar, el temps de muntar les clares d'ou, que afegirem tot seguit, remenant molt suaument.

Ho posem tot al forn, que prèviament haurem escalfat a 200 graus, durant 7 o 8 minuts. Aleshores abaixarem el foc lentament i el posarem a 180 graus entre 25 ó 30 minuts.

Pastís de Sant Jordi

Ingredients:

150 gr. de sucre
150 gr. farina blanca
3 ous
raig de Cointreau o anís
raspadura de llimona
1 sobre de llevat
1 raig de oli
1 raig de llet



Posem el sucre en un pot, hi afegim els rovells d'ou i ho barregem tot. Seguidament incorporarem a la mescla el raig de oli, la llet i el licor, a més de la raspadura de llimona i ho remenem bé.

Per comprovar, i, per saber si està al punt, punxem el pastís amb una agulla, si ens surt neta, és que ja està, el trairem del forn, però si surt amb pasta enganxada, és que li falta una mica.

