

### Torrans de massapà



#### Ingredients:

Per fer un pa d'un quilo. En surten 5 barres de 200 grams aproximadament.

500 grams d'ametlla marcona picada ben fina.

200 grams de sucre.

1 patata mitjana bullida.

La ratlladura d'una llimona.

250 grams de fruita confitada ( taronja, meló, cireres, peres...)

1 rovell d'ou amb 40 grams de sucre.

#### Preparació:

- Bulliu una patata mitjana amb pell.
- Poseu el forn a 180 graus.
- Tritureu les ametlles amb el sucre per tal que quedi ben fi tot junt.
- Ratlleu la pell groga d'una llimona.
- Barregeu la patata pelada i picada amb l'ametlla, el sucre i la pell de llimona. (massapà)

- Cal amassar-ho bé i fer-ne un pa. Deixeu-ho reposar 10 minuts.
- Comenceu per posar una capa rectangular de massapà.
- A sobre poseu-hi fruites confitades.
- Torneu a posar-hi més massapà.
- Aneu fent capes de fruita i de massapà.
- Finalment feu l'última capa ratllant-la amb un ganivet.
- Poseu amb un pinzell el rovell d'ou i el sucre pel damunt.
- Enforneu-ho durant 20-25 minuts.
- Es deixa reposar 24 h i es tallen les llesques de torró.



- ◆ **AMETLLES I TORRONS SURTEN DELS CAGA TIONS.**
- ◆ **PER NADAL ES MENGEN TORRONS I ES PIQUEN ELS TIONS.**
- ◆ **ELS TORRONS SÓN PER MENJAR I ELS TIONS SÓN PER PICAR.**