

Galetes de coco

El Brasil

Rogério Pereira da Silva

Ingredients

1 tassa d'aigua
5 tasses de sucre
4 claus d'olor
300 g de coco fresc laminat (en tires)
2 cullerades soperes de mantega sense sal

Preparació

En una cassola gran poseu-hi el sucre, els claus i l'aigua. Mescleu-ho i coeu-ho a foc lent sense remenar-ho durant 7 minuts o fins que es formi un líquid transparent.

Després, poseu-hi el coco i una cullerada sopera de mantega. Barregeu-ho amb una espàtula de fusta sense parar fins que la massa es desenganxi del fons de la cassola. Això pot trigar uns 15 minuts. Retireu-ho del foc.

Unteu una superfície plana (marbre) amb la resta de la mantega. Amb l'ajuda de dues culleres soperes doneu-hi forma rodona. Col·loqueu les boles damunt del marbre untat. Emplateu-les només quan estiguin fredes del tot.

Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpln.cat - Pàgina web: www.cpln.cat