

Nanaimo bars

El Canadà

Joy Thistle

Ingredients

Per a la primera capa

1/2 tassa de mantega
1 culleradeta de vainilla
1/4 de tassa de sucre blanc
1 tassa i 3/4 de galetes trinxades (podeu utilitzar galetes Maria)
2 cullerades de cacau
3/4 de tassa de coco
1 ou
1/2 tassa de nous (si voleu)

Per a la segona capa

1/2 tassa de mantega
3 cullerades de llet
2 cullerades de vainilla en pols (de púding)
2 tasses de sucre en pols

Per a la tercera capa

21 g de xocolata (3 preses)
1 cullerada de mantega

Preparació

Primera capa

Foneu la mantega en una cassola. Barregeu-la amb el sucre blanc, el cacau i la vainilla.

Bateu l'ou en un bol i afegiu-lo a la cassola. Poseu-ho al foc i remeneu-ho fins que es converteixi en crema.

Retireu-ho del foc. Barregeu-ho amb la galeta, el coco i les nous. Poseu-ho en un motlle per coure de 9 x 9 polzades (uns 23 cm) i premseu-ho.



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

Segona capa

Barregeu tot els ingredients junts.
Poseu-los sobre la primera capa.

Tercera capa

Foneu la xocolata i la mantega i barregeu-les. Deixeu-ho refredar una mica.

Aboqueu-ho sobre la segona capa i poseu-ho a la nevera.
Finalment, traieu-ho i talleu-ho a quadrets.

Informació cultural

Segons el que diuen els canadencs, aquests pastissos són originaris de Nanaimo, una ciutat de la Colúmbia Britànica, d'on agafen el nom aquestes postres.

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@cpnl.cat - Pàgina web: www.cpnl.cat