

Pantxineta

País Basc (Sant Sebastià)

Leire Díaz Arrieta

Ingredients

Per a la pasta de full

125 g de farina
125 g de mantega
50 ml d'aigua
½ culleradeta de sal

Per a la crema

100 g de sucre
50 g de farina
2 rovells d'ou
2 ous sencers
½ l de llet
canyella



Preparació

Amb la farina, l'aigua i la sal heu d'obtenir la pasta de full. Un cop elaborada la massa, deixeu-la reposar una estona i afegiu-hi la mantega. És convenient treballar la massa amb el corró i utilitzar motlles per treure les peces rodones.

Per a la crema, només heu de barrejar els rovells, un ou sencer, la farina i el sucre. En un recipient coeu el mig litre de llet amb la canyella i quan es posi a bullir aboqueu-hi la barreja anterior per aconseguir una massa homogènia.

Per preparar la *pantxineta* només cal posar la crema entre dues capes de pasta de full banyades en ou batut. Quan hagueu elaborat una quantitat suficient de *pantxinetes*, cobriu-les amb ametlla picada i introduïu-les al forn a temperatura mitjana.

Finalment, les podeu empolverar amb sucre glacé.

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

Informacions culturals

Les *pantxinetas* són unes postres basques. El seu nom el va donar a conèixer al començament del segle XX la pastisseria donostiarra Casa Otaegui, que va introduir en una massa de pasta de full una crema, el *panchipan*, que ja era popular a França i a Itàlia. Per aquest motiu, també se'l coneix amb aquest nom.



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