

# Escumes de coco i xocolata

## Catalunya

Maria Romero Marsal

### Ingredients

4 clares d'ou  
200 g de sucre glacé  
150 g coco ratllat  
50 g de farina  
50 g de perles de xocolata



### Preparació

Munteu les clares a punt de neu i a poc a poc incorporeu-hi el sucre perquè no perdin volum.

En un recipient a part barregeu el coco amb les perles de xocolata. Amb molta cura afegiu aquests ingredients a les clares sempre remenant de baix cap dalt per tal de no minvar la massa.

Escalfeu el forn a 150 graus i prepareu una safata posant-hi paper vegetal perquè no s'enganxi la massa i puguem desprendre les escumes amb facilitat un cop cuites.

Damunt de la safata feu petites muntanyetes de massa amb una cullera procurant que no es toquin entre elles.

Abaixeu el forn a 130 graus i enforneu la safata. Estigueu molt al cas de la cocció perquè és molt ràpida: en el moment que es daurin les escumes ja estaran llestes!

Traieu la safata i deixeu-la refredar a temperatura ambient. Un cop ben fredes, traieu-ne les escumes i emplateu-les en una plata ben bonica.

### Informació cultural

És una recepta que vaig improvisar partint de la recepta de les tradicionals escumes de Sitges, fetes amb ametlla, ous, sucre, farina i essència de llimona i que es remunten a principi del segle passat. El nom d'escumes ve de la textura que prenen aquestes galetes un cop cuites. Podeu combinar-les perfectament amb algun licor dolç o una infusió.

### Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

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](mailto:esparreguera@cpnl.cat)  
Pàgina web: <http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller>  
Bloc: <http://blocs.cpnl.cat/receptaris> – Twitter: [www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera)  
Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>