

Ulleres de pasta de full

Catalunya

Lluïsa Tejedor i Gonzàlez

Ingredients

1 làmina de pasta fullada fresca
Sucre blanc



Preparació

En primer lloc, traieu la pasta fullada de la nevera 15-20 minuts abans (va millor a l'hora de desenrotllar-la).

A continuació, preescalfeu el forn a uns 200 °C durant 10 minuts.

Aleshores agafeu la làmina i esteneu-la sobre el mateix paper que porta. Passeu-hi el corró, tot estirant-la una mica.



Espargiu-hi sucre pel damunt i torneu a passar-hi el corró suaument perquè penetri el sucre.

Marqueu el centre de la pasta de full (serveix de referència per a tota l'operació), doblegueu un extrem de la pasta i porteu-la al centre, fins a la marca (tal com veieu a la fotografia). Feu el mateix amb l'altre extrem. Torneu a espargir sucre pel damunt, torneu a passar el corró.



Torneu a doblegar les dues mitats, primer un extrem, després l'altre. Repetiu l'operació amb més sucre i torneu a passar-hi el corró. Feu una última doblegada, una sobre l'altre. Sucre i corró.



Ara amb un ganivet, tal·leu la pasta fullada a rodanxes d'un centímetre, més o menys.

Col·loqueu les ulleres en una safata sobre paper d'enfornar, alhora que doblegueu cap enfora els extrems de cadascuna d'elles. No les poseu gaire a prop les unes de les altres, perquè creixen a mida que es van coent.

Enforneu-les (ja tindreu el forn calent), deixeu-les coure uns 10 minuts a 200 °C, vigileu que no agafin gaire color, han de quedar daurades. Gireu-les la volta amb cura de no cremar-vos.

