

Pastís de crema

Catalunya

Antonia García García

Ingredients

Dues masses de pasta de full (*hojaldre* en castellà)

4 ous

2 cullerades soperes de sucre

1,5 cullerades soperes de Maizena

250 cl de llet

Pell d'una llimona

sucre *glace*

Preparació

Per fer la crema, poseu la llet i la pell de la llimona en un cassó al foc. Deixeu-ho bullir.

Bateu 3 ous amb el sucre. En un got poseu-hi un dit de llet i dissoleu-hi la Maizena. Afegiu-hi els ous i, quan tot estigui ben batut, afegiu-ho a la llet calenta i remeneu-ho, a foc fluix, fins que la crema s'hagi espessit (no ha d'arribar a bullir). Deixeu-la refredar.

Agafeu la pasta de full i esteneu-la bé en un motlle. Punxeu-la amb una forquilla. Esteneu-hi la crema per sobre. Agafeu l'altra massa de pasta de full, esteneu-la per sobre i tanqueu les vores. Punxeu la massa amb una forquilla.

Bateu l'ou que queda i, amb un pinzell, esteneu-lo per sobre el pastís. Quan tot estigui acabat, enforneu-ho durant 35 minuts.

Quan estigui daurat, traieu-lo del forn i aboqueu-hi sucre *glace* per sobre.

Informacions culturals

Aquest és un pastís de nova creació sobre la base de la tradicional crema catalana o de Sant Josep.

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
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
<http://blocs.cpnl.cat/receptaris>