

Monjàvena

El País Valencià

Victòria Marchirant

Ingredients

1 tassa de cafè d'oli de gira-sol
2 tasses de cafè d'aigua
1 got de farina
3 o 4 ous
Sucre
Canyella
Llard



Elaboració

Barregeu l'aigua i l'oli i poseu-los a bullir en un pot. Quan la mescla arrenqui el bull, poseu-hi la farina i traieu-ho del foc. Barregeu-ho i deixeu-ho refredar en un bol. Afegiu-hi els ous d'un en un mentre aneu remenant-ho.

Esteneu la massa en una safata que pugui anar al forn. Escampeu-hi el llard pel damunt i empolvoreu-ho amb sucre i canyella.

Enforneu la monjàvena i coeu-la uns 20 minuts a 180 graus.

Consorci 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@cpl.cat – Web: www.cpl.cat Whatsapp: 644 39 00 40
<http://www.cpl.cat> www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/SLCEsparreguera www.twitter.com/jovesillengua
www.facebook.com/slcesparreguera <https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpl.cat/receptaris> <http://blogs.cpl.cat/esparreguera>