

Canelons de mel i mató

Catalunya

M. Teresa Prats i Margalef

Ingredients

200 ml d'aigua

200 g de mel

3 g d'agar-agar

250 g de mató

Fulles de menta o quelcom per a decorar (gerds, nabius, maduixes...)

Preparació

Busqueu una plata on pugueu posar el líquid d'agar-agar i en la qual, un cop fred, el pugueu tallar a quadrats de 8x8 cm.

En un pot, barregeu-hi l'aigua i la mel. Afegiu-hi l'agar-agar remenant bé perquè no faci grumolls. Poseu-ho al foc i deixeu-ho bullir un minut.



Seguidament aboqueu-ho a la plata que teniu preparada, de manera que quedi una làmina molt fina. Deixeu-ho refredar i, un cop fred, talleu-ho a plaques de 8x8 cm. Amb una llengua (espàtula) de silicona traieu-los i amb l'ajut d'una mànega pastissera farciu-los amb el mató.

Feu la presentació com vosaltres mateixos vulgueu i, un cop al plat on els servireu, ruixeu-los amb un rajolí de mel.

Informacions culturals

Aquestes postres són una recreació d'un plat tradicional català salat reconvertit ara en dolç fent servir unes postres també tradicionals: el mel i mató.

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
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>

A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>