

Pasta frola

L'Argentina

Yamina Mompart

Ingredients

400 g de farina
200 g de mantega
200 g de sucre blanc
1 ou
1 rovell
Pela de llimona ratllada
1 cullerada de sal

Per al farciment:

½ kg de codony o de puré de moniato
Una mica d'aigua bullent o vi per a rebosteria

Per a la masa per a trenes:

300 g de farina
150 g de mantega
Sal
Aigua freda



Foto extreta de la Viquipèdia

Preparació

Bateu la mantega. Afegiu-hi el sucre i bateu-ho fins que quedi una massa homogènia. Afegiu-hi l'ou i bateu-ho. Afegiu-hi el rovell i bateu-ho. Afegiu-hi la farina i integreu-ho sense pastar fins a unir-la.

Greixeu un motlle amb mantega i poseu-hi a sobre la massa, bo i deixant-ne una part per a fer les tires o trenes. Cobriu la massa amb codony fos i una mica d'aigua bullent o vi per a rebosteria o bé amb puré de moniato.

Per a fer les tires o trenes, estireu la massa sobre una placa amb farina. Talleu les tires i poseu-les damunt del codony. Uniu els extrems a la vora del pastís.

Fiqueu-ho al forn durant 30 minuts amb el forn al màxim.

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
<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>