

## Boletes de xocolata i cereals

### Ingredients:

- 350 g. de Maizena
- 2 rovells d'ou
- 1 got d'oli
- ¼ kg. Mantega
- 1 got de sucre
- 1 paquet de Royal
- Nutella
- Muesli de cereals al gust

### Preparació:

Barregem la mantega, el sucre, l'oli i el Royal fins que quedi una massa fina. Quan està ben treballada s'hi tiren els rovells i es remena fins que quedi ben barrejat. Llavors s'hi va tirant la Maizena poc a poc fins que la pasta quedi fina i ben treballada. Es fan les boletes i es posen 10 minuts aproximadament al forn sense que canviï el color sinó que quedi més aviat blanc. Tot seguit s'arrebossen amb la Nutella i seguidament amb els cereals.

Molt bon profit!

\*Si feu servir cereals de blat de moro cal que els trenqueu abans. La Nutella cal escalfar-la una mica al microones perquè s'enganxi més bé.

## Galetes d'ametlles

Ingredients:

- ¼ kg. de mantega
- Got petit d'oli
- 1 got de sucre
- 1 sobre de llevat Royal
- ¼ kg. de farina
- 250 g. d'ametlles crues
- 1 rovell d'ou

Preparació:

Barregem la mantega, el sucre, el llevat i l'oli fins que quedi una massa fina.

Seguidament anem tirant la farina poc a poc fins que la pasta quedi prou compacta perquè es pugui estirar amb un corró.

Un cop tenim la massa estirada es fa la forma de la galeta amb un motlle, s'hi posen les ametlles a sobre i es pinten amb el rovell d'ou.

Es posen al forn aproximadament 20 minuts i...

Bon profit!

# Bunyols

## Ingredients

12 ous  
125 g de llevat de flequer  
4 sobres de llevat en pols  
100 g de matafaluga  
2 kg de farina  
250 ml de llet  
250 ml d'aigua  
Una mica de sal  
250 ml d'anís  
Oli d'oliva  
3 tubs de vainilla en pols  
500 g de sucre  
250 g de mantega

## Preparació

Reserveu l'anís i l'oli. Escalfeu la llet (que quedi tèbia) i desfeu-hi el llevat de flequer. Dins un recipient gran, barregeu-hi els ous, el llevat en pols, la matafaluga, la farina, la vainilla, el sucre, la mantega i l'aigua.

Tot això es pasta conjuntament i s'hi afegeix el llevat de flequer diluït i se segueix pastant tot fins que quedi una pasta fina i homogènia. Heu d'aconseguir que no se us enganxi a les mans. Quan la pasta estigui prou pastada, l'heu de posar a un altre recipient gran amb oli per deixar-la llevar. El recipient ha de ser gran, la pasta pot llevar més del doble del seu volum. Tapeu-la amb un drap (que no toqui la pasta) i deixeu-ho un parell d'hores, o més si cal, en un lloc calent i sense corrents d'aire.

Quan us sembli que la pasta ja ha llevat prou, agafeu una mica de pasta i la poseu a un plat o safata amb oli i en feu bunyols petits. Tot seguit, tireu-los a una paella gran amb oli d'oliva ben calent. Fregiu-los bé, deixeu-los escórrer un moment i arrebosseu-los amb sucre. Quan en tingueu uns quants de fets, esquitxeu-los amb l'anís per donar-los un sabor més dolç (si es vol, es pot fer servir algun altre licor dolç. És molt comú fer servir rosolis).

Bon profit, són unes postres ideals per assaborir amb algun tipus de vi dolç o de postres.

# Coca de plàtan

## Ingredients

350 g de plàtan  
150 g d'avellanes torrades  
250 g de farina  
150 g de sucre i 50 g de sucre moreno  
3 ous  
2 cullerades de llevat  
125 g de mantega  
½ cullerada de sal i ½ cullerada de canyella mòlta  
1 iogurt natural

## Preparació

Peleu els plàtans i aixafeu-los amb una forquilla o amb una batedora elèctrica. Peleu les avellanes i deixeu-les en un bol per afegir-les a la massa.

Bateu els ous, afegiu-hi el sucre, la mantega, el iogurt i el plàtan i seguiu batent-ho tot. Afegiu-hi la farina tamisada amb el llevat, la canyella i la sal i barregeu-ho bé.

Aboqueu-ho tot en un motlle allargat d'1 litre i mig untat amb mantega.

Poseu-ho al forn, ja escalfat a 180 graus, i coeu-ho durant una hora. Punxeu la massa amb un escuradents per comprovar que estigui cuita. Si no surt net, deixeu-la coure uns minuts més.

## **Mince Pies / *Recepta tradicional anglesa de Nadal***

### **Ingredients per a la confitura**

500 g de pomes pelades i tallades a dauets  
500 g de barreja de panses (de Califòrnia i sultanes)  
750 g de raïms pelats i sense pinyol  
250 g d'ametlles pelades i picades  
100 g de barreja de fruita confitada  
500 g de sucre moreno  
750 ml de brandi  
250 g de llard tallat molt fi  
Un pessic de barreja de canyella, nou moscada i gíngebre  
La ratlladura i el suc de dues llimones

### **Ingredients per a la massa**

300 g de farina  
1 culleradeta de postres de llevat Royal  
150 g de mantega  
75 g de sucre  
1 ou petit  
Aigua freda

### **Preparació**

#### *La confitura*

Barregeu tots els ingredients a consciència i poseu la barreja en pots hermètics. Cal deixar-la reposar com a mínim un mes abans de poder-la utilitzar.

També es pot aconseguir ja preparada en botigues especialitzades.

#### *La massa*

Talleu la mantega a daus i afegiu-la a la farina, en un bol. Amb les mans aneu agafant la barreja i feu com si us freguéssiu les mans fins que quedi una textura com de pa ratllat. Després afegiu-hi l'ou batut, tot i que en reservem una mica per després.

Tot seguit, afegiu-hi l'aigua freda, a poc a poc, fins que tingueu una massa sòlida i modelable. Deixeu reposar la massa a la nevera durant uns 30 minuts.

Amb el corró, aplaneu la massa fins a fer un capa d'uns 3 mm de gruix. Amb un motlle rodó, talleu la massa en 24 rodones, 12 per a la base i 12 per a la cobertura.

Escalfeu el forn a 170 graus. Engreixeu els motlles (poden ser de magdalenes) amb una mica de mantega i col·loqueu-hi les rodones de massa que fareu servir de base. A sobre, poseu-hi una culleradeta de confitura i tapeu-ho amb una altra rodona de massa.

Pinteu la part superior dels pastissos amb un pinzell tot utilitzant la part de l'ou que havíeu reservat. Abans d'enfornar-ho, feu un tall al pastisset amb unes tisores per evitar que la massa rebenti.

Deixeu-ho coure al forn uns 20 minuts a 170 graus.

*Presentació.* Es poden servir freds o calents. Si els serviu calents, els podeu acompanyar amb nata, gelat o crema anglesa (natilles) i unes gotetes de brandi.