

RECEPTA DE TARDOR: Pastís de moniato,

Temps de preparació: 1 hora

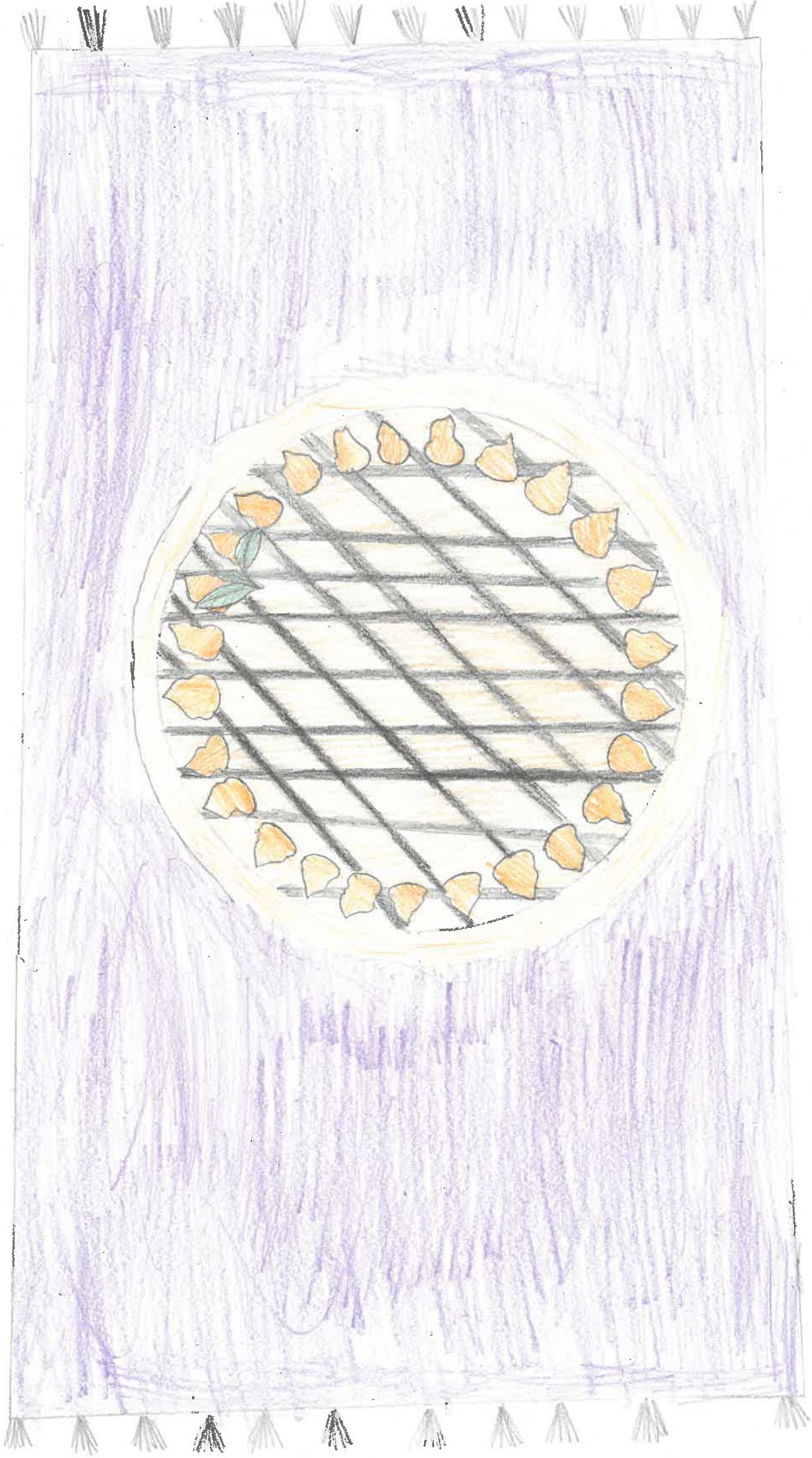
Ingredients per a 4 persones:

- 400 g de moniato.
- 400 ml de llet evaporada Ideal
- 150 g de sucre
- 2 ous
- Canyella en pols
- 1 làmina de pasta brisa
- Per decorar: xocolata i moniato cuit

Preparació:

1. Coeu el moniato al forn a 200°C fins que sigui tou. Peleu-lo i reserveu-lo.
 2. Coeu la pasta brisa 15 minuts al forn a 180°C (va molt bé posar-hi uns cigrons secs per tal que no pugui la massa).
 3. Tritureu amb el túrmix el moniato, el sucre, la llet, els ous i la canyella. Aboqueu-ho sobre la pasta brisa i coeu-ho 30 minuts al forn a 180°C.
 4. Un cop fet, decoreu-lo fent unes ratlles de xocolata desfeta i repartiu el moniato amb una mànega de pastisseria.
-
-
-
-
-
-

Pastis de moniato



RECEPTE DE TARDOR: Partin de manniata.

Temps de preparació:

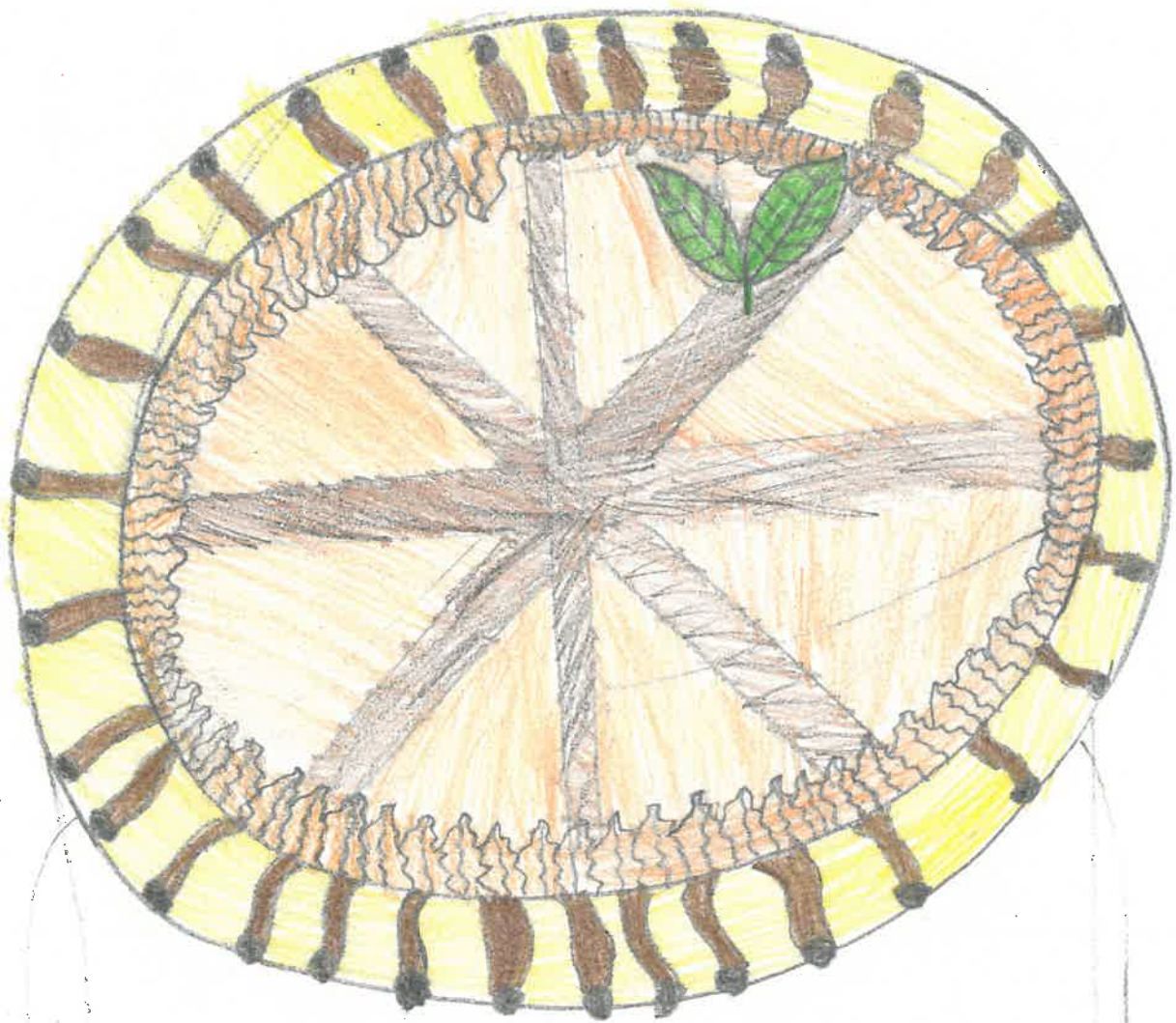
Ingredients per a 5 persones:

- 400 g de manniata
- 400 ml de llet evaporada.
- 150 g de sucre
- 2 ous
- Canyella en pols
- 1 llimina de pasta brisa
- Per decorar: xocolata i manniata cuit.

Preparació:

1. Coeu el manniata al a 200°C
finn que sigui tou. Peu-ho i reserueu-ho.
2. Coeu la pasta brisa 15 min al forn a 180°C.
3. Titureu amb el túrmix el manniata,
el sucre, la llet, els ous i la canyella.
Alaqueu-ho sobre la pasta brisa i coeu-ho
30 min al forn a 180°C.
4. Un cop fred, decoreu-ho fent unes
ratllas de xocolata derfeta i repartint
el manniata amb una mànegua de
partirreria.

Partir de maniatca



RECEPTA DE TARDOR: Pastís de castanyes

Temps de preparació:

Ingredients per a persones:

- castanyes 1/2 Kg (crues o torrades)
- 150g de sucre
- 125g de mantega
- 30us
- 100g de cobertura de xocolata

Preparació:

1. Per començar, si les castanyes són cruës, feu-les un tall a la pell, bulliu-les durant 45 minuts i després peleu-les.
2. Si són torrades, peleu-les i bulliu-les durant 15m.
3. A continuació, poseu les castanyes en un bol i tritureu-les amb el túrmix. Quan estiguin força triturades, afegiu-hi el sucre i torneu-ho a triturar tot junt. Quan estiguin força triturat, poseu-hi la mantega, prèvia ment fosa al bany maria, i torneu-ho a triturar. Després, separeu els rovells de les clares i munteu les clares a punt de neu.
4. Tot seguit, afegeu els rovells a la barreja de castanyes, sucre i mantega i barregeu-ho bé.
Després, afegeu-hi les clares muntades, torneu-ho a barrejar fins que quedi una massa uniforme, poseu a din d'un motlle prèviament untat amb mantega i deixeu-la coure al forn a 180 graus durant una hora

PASTIS DE CASTANIÈS



RECEPTA DE TARDOR: pastís de castanyes

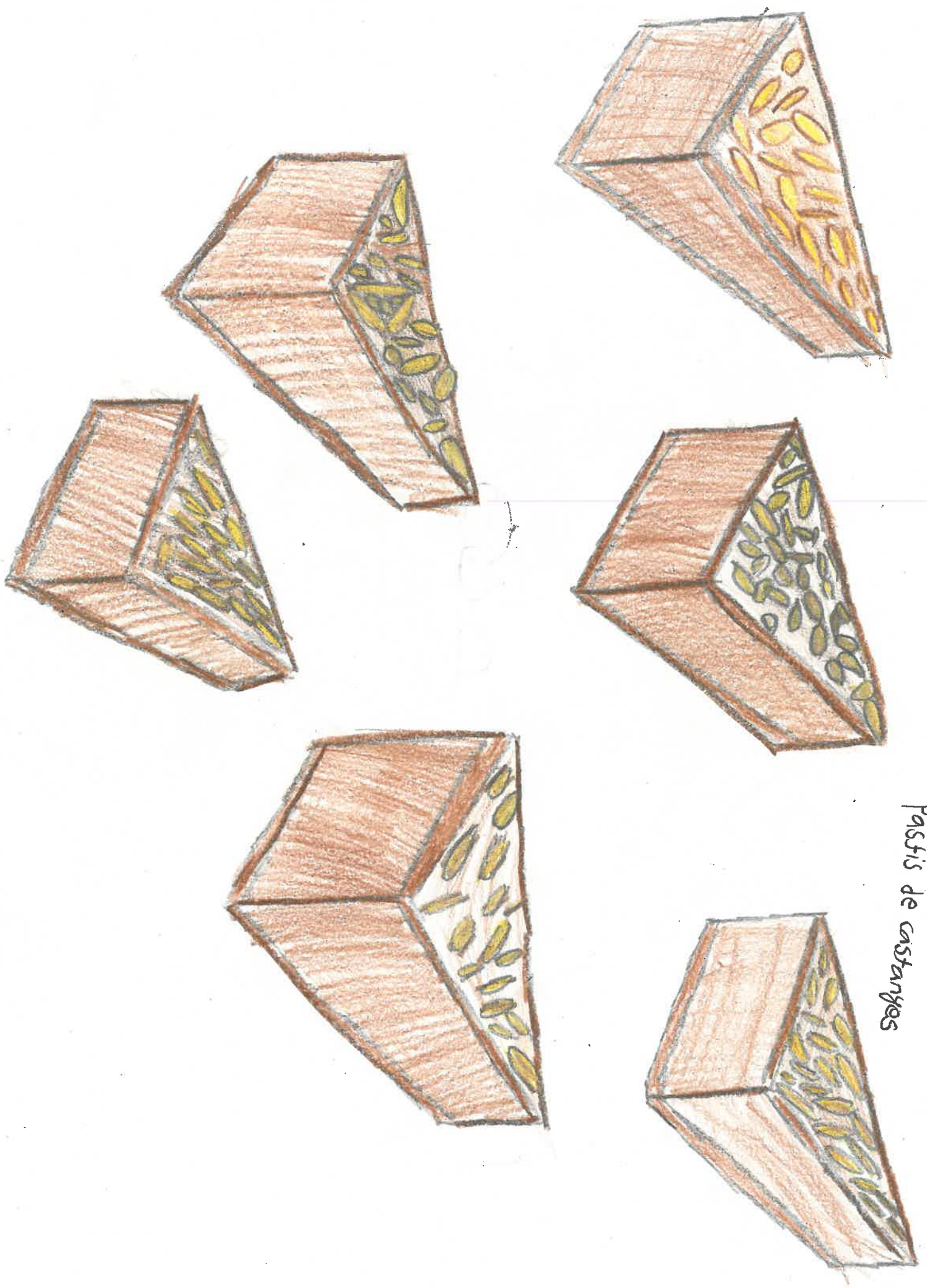
Temps de preparació: 90m

Ingredients per a 4 persones:

- 150g de galleta
- 75g de mantega
- 1 cullerada de canyella
- 500g castanyes
- 3 ous ecològics
- 125g de sucre
- 200 ml de crema
- 200g de melles ^{ciudad} laminada
- sucre glaç
- 200g de cocció
- 2 cullerades d'aigua

Preparació:

1. Omplir d'aigua l'olla Meitat i posar a Escalfar. Mentre en un recipient triturar les
2. galletes i les castanyes. Quan l'aigua a bullir i col·locar al tamió les castanyes per Escalfar i tapar
3. i deixar 5 minuts. Afegir la mantega a la galleta i treballar amb les mans fins a obtenir una massa homogènia. Pesar les castanyes i triturar i reservar.
4. En un recipient batre bé els ous juntament amb el sucre, afegir la crema de ciudad i les castanyes triturades i barrejar bé.
5. Agafar un motlle rodó i cobrir amb la massa de galleta.
5. Abocar la preparació de les castanyes



Pastis de castanhas

RECEPTA DE TARDOR: Panallets de coco

Temps de preparació:

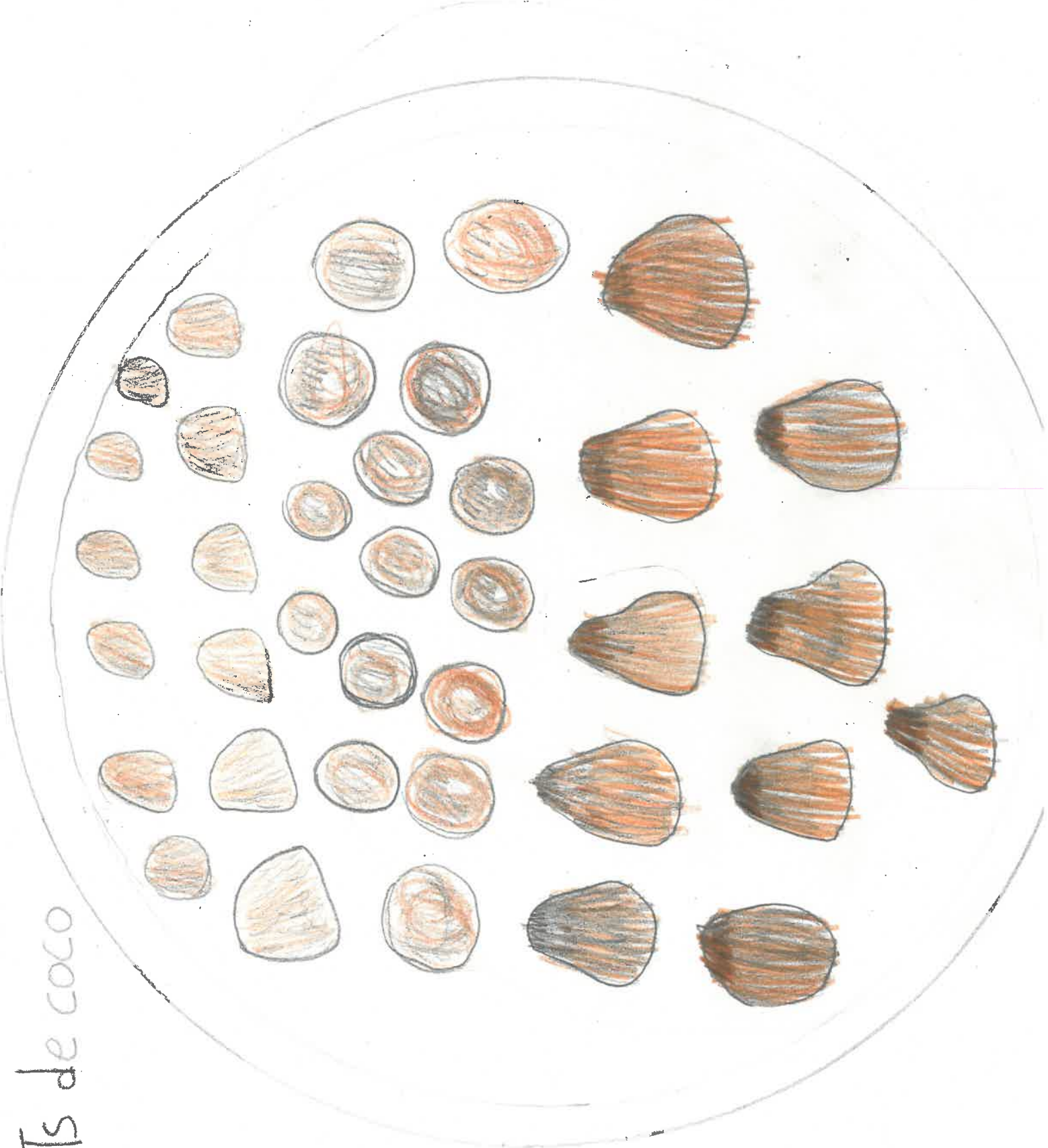
Ingredients per a 3 persones:

- 100 g farina d'ametlla ~~crues roses~~
- 100g de sucre
- 30 g clara d'ou
- Ralladura de 1/4 llimona
- 50 g coco ratllat
- 70g sucre llustre

Preparació:

1. Barrejar en bol la farina d'ametlla,
el sucre i la ralladura de llimona.
2. Incorpora la clara gradualment mentre
barregem fins aconseguir una pasta toveteta.
3. Afegir el coco ratllat a la massa
4. Formar boles de uns 18 g.
5. Arrebossar les boles 1 a 1, en el coco ratllat
(sense necessitat de barrejar amb cou beutat)
6. Espolvorejar amb sucre llustre per sobre.
7. Col·locar en una safata de forn damunt de
safata silicona o silpat.
8. Fornejar a 200°C durant uns 10 minuts.

Panellets de coco



RECEPTA DE TARDOR:

Panallets de piñons

Temps de preparació:

Ingredients per a 4 persones:

- 250 gr de farina d'ametlla
- 175 gr de sucre blanc
- 1 patata mitjana bullida i sense pell
- ralladura del pell de llimona

Preparació:

1. Bullir la patata. Pelar-la i aixafar-la bé amb una forquilla. Deixar refredar completament.
2. Barrejar en un bol la farina d'ametlla, el sucre i la pell de llimona.
3. Afegir-hi la patata per poder començar a fer la massa.
4. Seguir pastant la massa fins que quedi homogènica i es pugui fer una bola. La massa queda una mica enganxosa però no s'enganxa a les mans com al principi de treballar-se.
5. Un cop feta la massa deixar-la reposar ben tapada perquè no s'assequi. Hi ha qui fa els panallets al dia següent.
6. Fem boletes a la massa dels panallets i afegim els piñons.
7. Mentre prepareu els panallets enceneu el forn. La cocció depèn

Parallels de Pinions

