

XOCOLATA DESFETA AMB SEQUILLOS

PER LA XOCOLATA

Ingredients :

- .1 Litre de llet .100gr sucre
- .50 gr mantega . 200 gr cobertura de xocolata
- .40 gr maizena

Preparació:

. Posar un pot la llet ,el sucre i la mantega. Posar-ho al foc i anar-ho remenant .Quan comença a bullir posar-hi la xocolata i retirar-ho del foc fins que estigui tot ben desfet. Tornar-ho a posar al foc fins que arrenqui el bull . Se li afegeix la maizena diluïda amb una mica de llet.

Es va remenat fins que espessí.

PELS SEQUILLOS

Ingredients:

- .9 gemes d'ou .200 gr de sucre
- .125 gr d'aigua .400 gr de farina
- .les clares batudes .100 gr de sucre
- .essència de llimona

Preparació: Es baten les gemes amb els 200 gr de sucre i l'aigua.A poc a poc s'incorpora la farina. A par es baten les clares i el sucre. Un cop tenen volum les incorporarem a poc a poc a la massa amb moviments envolvents.

Es posa en una màniga pastissera i es fan unes tires en una plata preparada amb paper de forn. Es posen al forn a Temperatura de 200° uns 10 minuts. Un cop cuit es tallen a petites tires.



GRANITZATS DE CACAO

Ingredients:

- .150gr de cacao .250 gr aigua
- .200gr de sucre .800 gr d'aigua

Preparació:

Es barreja el cacao en pols i els 250 gr d'aigua. Posar la barreja en n pot al foc fins que bulli . Quan bull se li afegeix el sucre i els 800 gr d'aigua. Es deixa refredar i es congela.

DE LLIMONA O TARONJA

.El suc de 8 a 10 llimones o taronges.

.Aigua fins a completar 1 litre . 200 gr de sucre

.ratlladura de llimona o taronja.

Preparació:

Al suc de les llimones o les taronges s'hi afegeix aigua fins a un litre . S'hi dissol el sucre . S'hi posen les ratlladures de llimona o taronja es barregen i es deixen macerar unes hores. S'hi pot afegir colorant alimentari. Després es filtra i es posa al congelador.

DE MADUIXA

Ingredients:

- .400g de maduixes .100gr d'aigua
- .75g de sucre .El suc de mitja llimona

Preparació:

Es posa al foc l'aigua amb el sucre i es deixa un parell de minuts bullint. Es deixa refredar. Es netegen be les maduixes i es trituren junt amb el suc de la mitja llimona. Es barregen les maduixes amb la aigua el sucre i es posen al congelador. Cada mitja hora es va remenat amb una forquilla de manera que es vagi trencat el gel i ens quedi el granissat, i...ja està!

