

### **CREMA DE PASTISERIA (PER FARCIR) :**

Ingredients:

- . 1 litre de llet
- . 8 gemes d'ou
- . 250 grs de sucre
- . 90 grs. De maizena
- . Unes gotes d'essència de canyella i/o llimona

Preparació:

Es reserva ¼ de litre de llet que posteriorment barrejarem amb la maizena.

Es barregen les gemes d'ou , el sucre i la llet.

Es posa al foc es remena contínuament fins que arriba a bullir . quan bull es retira del foc .

S'hi afegeixen sense deixar de remenar el ¼ de litre de llet amb la maizena dissolta.

Un cop s'ha barrejat si es vol una crema una mica més espessa es posa al foc una estona més, sense deixar de remenar.

Aquesta crema ens pot servir per farcir , les lioneses , els pals, tortells, bunyols i altres pastes.



### **PASTA "CHOU" per fer LIONESES ,PALS, TORTELLS ..**

Ingredients:

- . ½ litre de llet
- . 8 ous
- . 250 grs de farina
- . 250 grs de mantega
- . 6 grs. de sal

Preparació:

Es barregen els ous, la sal ,la mantega i la llet.

Es posa al foc remenant i quan comença a bullir s'hi tira a poc a poc la farina, quan té la textura d'una pasta es deixa refredar una mica abans d'anar-hi incorporant els ous una a una sense deixar de remenar.

Un cop tenim la massa a punt s'omple na màniga pastissera o una bossa de plàstic .

En una llauna per anar al forn s'hi posa paper de for o bé s'unta amb oli i es fan les lioneses petites o grans segons es vulgui. Els pals o bé el tortell.

Es posa al forn a uns 220º uns 15 minuts.

Un cop cuit es pot omplir de crema , nata o bé trufa.



