

LLET MARENGADA

Ingredients:

- 1 Litre de llet
- 2 clares d'ou
- Pell i unes gotes de llimona
- Canyella en pols.

Preparació:

Es barreja el sucre amb la llet i pell de llimona. Es cou al foc uns cinc minuts remenant-ho amb una cullera de fusta. Es treu del foc i es deixa refredar . Es treu la pell de llimona i es posa una hora al congelador .

Es munten les clares amb unes gotes de llimona es barreja amb la llet que teníem al congelador

Es serveix amb copes individuals tirant per sobre una mica de canyella amb pols.



PASTIS DE FRUITES

Ingredients

- 1 làmina de pasta de full
- 8 maduixots
- 1 kikuiu
- crema pastissera
- gelatina

PREPARACIÓ

Estenem la làmina de pasta de full i amb ella folrem un motlle per anar al forn.

Amb una forquilla punxem la massa ,perquè quan es cogui no s'infla .

El posem al forn a 180 ° uns 20 minuts.

Hi posem una capa de crema pastissera . Disposem les fruites tallades per sobre. Ho pintem amb gelatina.

