

RECEPTA

COR DE MASSAPÀ O PENJOLL

INGREDIENTS

- ½ kg d'ametla molta
- 200 g de sucre
- 2 rovells i un ou sencer
- 1 patata bullida d'aproximadament 80 g
- 1 pot de cabell d'àngel gastarem uns 150 g

ELABORACIÓ

1. Bullir la patata y deixar-la refredar
2. Batre els ous, afegir el sucre i seguir batent
3. Afegir la patata i seguir remenant
4. Agregar la farina d'ametla i amassar

Obtindrem una massa suau que treballarem per a realitzar les formes que vulguem.

És important banyar-se les mans per a treballar la massa.

Se'l dona la forma com si fos plastilina.

A continuació, se'l fa una clivella amb un ganivet per a col·locar el cabell d'àngel i es cobrirà amb la massa que haurem deixat, tenint en compte que aquesta serà més prima.

Amb les mans humides acabarem de fer la figura.

S'ha de deixar reposar mínim 8 hores.

Passat aquest temps, el ficarem al forn a 180 °C i el col·locarem en una posició intermèdia.

Mentre tant bullirem 100 cl d'aigua amb 3 cullerades soperes de sucre fins aconseguir un almívar molt lleuger (5 minuts més o menys) i amb un pinzell de rebosteria el pintarem.

Si el posem flors d'oblea, les col·locarem en aquest moment, si volem adornar amb fruita gebrada, les col·locarem quan muntem el cor abans de deixar-lo reposar.

Esperem que us siga d'utilitat i gaudiu aquesta recepta.

És important preservar la nostra cultura gastronòmica.