

PASTÍS D'ELX AMB BESCUIT D'AMETLES

INGREDIENTS

1. Pel pastís:
 - ½ kg d'ametles moltes
 - 1 dotzena d'ous
 - ½ kg de sucre
2. Pel bescuit:
 - Paper vegetal per a folrar o similars.
3. Para el almívar:
 - ½ kg de sucre
 - 3 gots d'aigua
4. Merengue:
 - ½ kg de merenga de pastisseria

ELABORACIÓ

1. Tartera:
 - Tallar un cercle per a la base i després folrar el contorn. El paper ha de sobreixir del contorn almenys dos dits del motle. Això és necessari per dos raons. En primer lloc, el bescuit s'unfla y sobreix del motle. En segon lloc, quan fiquem l'almívar no ens tocarà tota la cuina.
2. Bescuit:
 - Calfar el forn a 180°C
 - Separar las clares dels rovells
 - Pujar les clares a punt de neu
 - Afegir el sucre poc a poc sense deixar de batre (ha de quedar una merenga dura)
 - Posar els rovells i seguir batent
 - Amb una forquilla, afegir l'ametla molta poc a poc i sense deixar de moure.
 - Ficar la mescla en la tartera.
 - Posar al forn 1 hora aproximadament. És important no obrir el forn fins que estiga bastant cuit el bescuit. S'ha de preparar paper d'alumini per si es daura massa, si és necessari s'ha de posar per sobre el paper d'alumini.

- Finalment punxar-lo i si el punxo ix net és perquè el bescuit ja està cuit.
- Quan el bescuit estiga fred, s'ha de punxar molt bé i s'ha de deixar fins la tarda següent, que posarem l'almívar
- Es deixarà tota eixa nit en la tartera amb l'almívar
- Al dia següent el girarem, traurem el paper i adornarem el nostre pastís amb la merenga

3. Almívar:

- Posar a bullir l'aigua amb el sucre remenant contínuament
- Quan es dissolt el sucre y comença a bullir, baixem el foc al mínim i deixem bullint 10 minuts.
- Deixem refredar l'almívar i l'afegim al bescuit.

COCA

Es pot elaborar el pastís d'Elx amb un bescuit sense ametles. Posteriorment posarem l'almívar i l'adorn com en el cas anterior.

INGREDIENTS:

- 6 ous
- ½ kg de sucre
- 4 gasoses dobles (4 blanques y 4 blaves)
- 1 got de llet
- ½ kg de farina
- dues mesures d'oli (dos tassetes de cafè)
- ratlladura de llimona
- canella en pols

ELABORACIÓ:

- Mesclar les gasoses i reservar
- Ratllar la llimona i reservar
- Calfar el forn a 180°C
- Separar les clares dels rovells
- Muntar les clares a punt de neu
- Afegir el sucre poc a poc sense deixar de batre (ha de quedar una merenga dura). Reservar una petita quantitat de sucre que utilitzarem posteriorment.
- Afegir els rovells i seguir batent
- A continuació, s'afegeix l'oli, la llet i la llimona
- Afegir la meitat de la farina i sense deixar de remenar, s'afegeixen les gasoses. Terminar ficant la farina restant
- Introduir la mescla en la tartera, prèviament folrada como en la recepta anterior
- Afegir canella i el sucre reservat per sobre.
- Posar en el forn 1/2 hora aproximadament. És important no obrir el forn fins que estiga bastant cuit el bescuit
- Finalment punxar-lo i si el punxo ix net és perquè el bescuit ja està cuit

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

És important preservar la nostra cultura gastronòmica.