

# Especial dolç Nadal

R.E.S

**P**er a aquestes festes us proposo un seguit de receptes dolces per a que pugueu gaudir un bon final als diversos banquets i trobades gastronòmiques d'aquestes festes.

Així que guardau bé aquest especial de Nadal i l'anau dosificant, mossegada a mossegada, entre la Nit Vella i Reis. Bon profit i bones festes.



## Nit Bona

Pastís de pastanaga amb frosting de formatge

Ingredients

- 400 grams (2 tasses) de sucre
- 350 ml (1½ tasses) d'oli de gira-sol (es pot substituir oli d'oliva sense problemes)

• 4 ous

• 450 grams de pastanagues picades (bullides, colades i picades) seran 5-6 pastanagues grans

• 240 grams (2 tasses) de farina de blat

• 10 grams (2 cullerades) de llevat en pols (canari)

• 10 grams (2 cullerades) de bicarbonat de sodi

• 10 grams (2 cullerades) de canyella

• 5 grams (1 culleradeta) de sal

Per al Cream Cheese Frosting:

- 240 ml (1 tassa) de formatge cremós (Philadelphia) a temperatura d'ambient

- 60 grams (4 cullerades) de mantega sense sal, a temperatura d'ambient.

• 10 ml (2 cullerades) d'extracte de vainilla

• 450 grams de sucre glacé (tal vegada un poc menys)

Elaboració:

1. En un bol mitjà, barreja tots els ingredients secs (menys el sucre) i reservar.
2. En un bol gran, barreja el sucre amb l'oli.
3. Incorpora els ous un a un sense deixar de batre. S'ha d'anar emulsionant.
4. Afegeix les pastanagues picades (i ben colades) i barreja bé.

5. Afegeix els ingredients secs (ja combinats).

6. Tot el conjunt l'hem de deixar ben emulsionat (si ho feim a màquina serà un procés un poc més ràpid)

7. S'enforna a 175 ° C per 60 minuts.

Per al frosting de formatge de crema (com Philadelphia), batem la mantega i el formatge de crema, afegim la vainilla, i incorporam el sucre glacé poc a poc fins que tingui la consistència suau i homogènia.

Amb aquest crema naparem el bescuit ja cuinat, apunt de servir.



## Nadal

Coulant de Xocolata

Ingredients

200 grams de xocolata negra al 70%

160 grams de mantega i una mica més per

greixar els motlles.

5 ous (280 grams aproximadament)

160 grams de sucre comú

85 grams de farina

20 grams de cacau en pols i una mica més per empolverar els motlles

Elaboració:

- 1.-Fon en un bol la xocolata a bany Maria



2.- Afegeix la mantega i remou fins a obtenir una crema homogènia.

3.-En un bol a part mesclam els ous i el sucre (convé no batre, simplement barrejar), afegeix a continuació la farina tamisada i mescla tot bé.

4.- Incorpora les dues mescles i bat amb varetes fins que tot resulti integrat.

5.-Folram els motlles i escampam el cacau en pols sobre els mateixos.

6.- Aboca la barreja en els motlles i congela. (Millor la nit anterior com a mínim).

7.-Encén el forn a 240° en mode ventilador i calor a baix, la reixeta en la segona guia del forn començant a comptar des de baix. S'enfornen els coulants trets directament del congelador durant exactament 15 minuts.

8.- ( Si es vol fer sense congelar) reposam la massa crua a la nevera durant 1 hora o més S'enforna a 240° entre 8 i 10 minuts.

Podem servir el coulant acompanya d'una bolla de gelat i decora amb fruits vermells.

El punt de forn és bàsic i fonamental ja que l'interior ha de quedar líquid, i a l'exterior cuinat i esponjós

## Segona Festa

Cruixents de mango i crema

Ingredients (para 4 persones): 2 mangos madurs 6 fulles de pasta brick ( en cas de no tenir-ne la poden substituir per pasta de fulls ben fineta),

50 g de mantega, 6 fulles de menta

Per a la crema pastissera, ½ l de llet, 50 g de farina, 125 g de sucre, 5 rovells d'ou, 1 branca de canyella, 1 pell de llimona.

Per a la salsa de xocolata:2 dl de aigua, 150 g de sucre, 75 g de cacau en pols, 75 g de nata líquida

Preparació:

Per a fer la crema posau dins una cassola la llet, la canyella i la pell de llimona.

Posau-ho a coure sense que arrenqui a bullir.

A part mesclau els rovells d'ou i la farina, amb una



CONSTRUCCIONS I PROMOCIONS



INMOBILIARIA  
www.calabri.es

Us desitja Bones Festes de Nadal i un venturós any nou. **Molts d'Anys!**

C/. Sant Bernat, 12 07109 FORNALUTX

Tels. 659 684 766 · 971 638 830

E-mail: toniandreu@terra.es



Ciudadans Sóller vos desitjam bones festes de Nadal i un prósper Any 2019

CS Sóller