



plats i olles

ELS TORRONS DE NADAL

Per a un quilo i mig de torrons es necessiten:

mig quilo d'ametlles crues ratllades
mig quilo de sucre
una patata petita

Un cop tingue la patata bullida i escorreguda, aixafeu-la i barregeu l'ametlla ratllada i la patata, Cal que us quedi una pasta eixuta però amb tots els ingredients ben barrejats.

Aquesta és la pasta bàsica dels torrons i es pot barrejar amb rovells d'ou o coco ratllat, o cacau en pols, o fruita confitada.

Els més tradicionals són els torrons de crema cremada i els de fruita confitada.

ELS TORRONS DE CREMA CREMADA

Afegiu a la pasta bàsica tres o quatre rovells d'ou, i emmotlleu-la en una caixeta rectangular foltada amb paper de cel.lofana mullat i escorregut. Cal que la cel.lofana tingui unes tres vegades la mida de la capsa.

Ara escampeu sucre per damunt de la cara del torró que ha quedat descoberta i cremeu-lo amb la pala pastissera ben roent. Després hi escampeu un polsim de canyella ben escampat pel damunt, doneu la volta al torró damunt la cel.lofana sobrera, enretireu la capsa, aixequiu la cel.lofana i cremeu l'altra cara del torró i l'empolseu igualment amb canyella.

Un cop fred l'emboliqueu del tot amb cel.lofana i el podeu lligar amb un cordonet prim.

ELS TORRONS DE FRUITA CONFITADA

Emmotlleu la pasta bàsica en una capsa de torrons tal com heu fet amb els de crema cremada, hi incrusteu bocins de fruita confitada i empolseu les dues cares lleugerament de canyella.

L'emboliqueu amb cel.lofana i li feu una llaçada.

