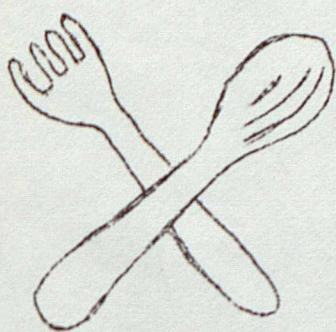




plats i ollers

PASTÍS DE LLIMONA

INGREDIENTS :

- 1 Paquet petit de galetes Maria Dorada
- 2 ous
- 1 mantega petita
- sucre
- 1 got (de vi) de suc de llimona
- 2 clares (dels ous d'abans) batudes
- 1 pot de llet condensada (petit)
- 2 col.la de peix o gelatina
- Raspadura de llimona

PREPERACIÓ:

Es desfan les galetes (amb l' 1,2,3, o amb les manetes!!), es barregen amb els grocs dels ous, la mantega desfeta, i la llet i el sucre, per fer-ne una pasta que es pòda al motllo del pastís. Ben fott.

Després de desfer la col.la de peix i posar les clares d'ou al punt de neu, es tiren tots els altres ingredients i es passen tots pel minipimer. Es tira tot el líquid (?) a sobre de la pasta d'abans i es posa dues hores al congelador.

I bon profit!!!