

Cuina d'Avui



Profiteroles (per a 8 persones)

Ingredients:

Per la pasta:

- 1/4 de litre d'aigua
- 100 grams de mantega
- 125 grams de farina
- 4 ous petits
- sal i sucre

Per farcir:

- crema pastissera
- nata ensucrada

Per acompanyar:

- 1 rajola de xocolata de la pedra per desfer
- llet
- mantega

Elaboració:

En primer lloc es prepara la pasta: s'agafa un pot, s'hi posa l'aigua, la mantega i un pessic de sal i un de sucre, es posa al foc i es remena fins que arrenca el bull; a continuació, es posa damunt un drap plegat en quatre trossos, perquè no toqui directament el marbre fred, s'hi posa la farina i es remena amb la cullera de fusta fins que queda la pasta ben barrejada; finalment es posen dos ous, es remena bé, un altre ou, es remena bé i en darrer lloc el quart ou, també ben remenat (si amb tres ous es veu la pasta a punt no cal afegir el quart). La pasta ha de quedar força sòlida. Per posar a coure, es fan les lioneses que es posen en una plata del forn untada amb mantega. Es poden fer amb la

màniga pastissera o amb dues culleretes. Cal tenir en compte que s'han de fer petites perquè quan es couen augmenten molt el seu tamany. Es posen 20 minuts al forn a 180 graus, després es para però es deixen 10 minuts més sense obrir-lo, ja que sinó es desinflen.

Per acabar les lioneses, s'obren i es farceixen de crema i/o de nata amb la màniga pastissera. Si no se'n té, es poden farcir amb una bossa de plàstic nova foradada per una punteta. Finalment, es posen a la nevera.

Abans de servir-les, es prepara la xocolata desfeta: la rajola de xocolata es desfà al bany maria amb un mica de mantega i una mica de llet.

Presentació:

Es posen sis lioneses (tres de cada gust) a cada platet de postres i s'hi tira un rajolí de xocolata calenta per sobre.

El contrast de fred i calent és la clau perquè aquestes postres siguin realment especials. BON PROFIT!

Leonor Grau

Agenda Cultural

Octubre

Dia 8: Ball de Saló amb el conjunt "Duet Palau" a Can Tàpies de la Torreeta
Hora: 23 hores.

Dia 9: Ball de Saló amb el conjunt "Duo Ritmo's" al Centre Cívic de Sta. Agnès.
Hora: 23 hores.

Dia 16: Ball de Saló amb el conjunt "Duet Mambo" a Can Tàpies de la Torreeta.
Hora: 23 hores.

Dia 16: Ball de Saló amb el conjunt "Música Viva" al Centre Cívic de Sta. Agnès.
Hora: 23 hores.

Dia 23: Ball de Saló amb el conjunt "Argemi" a Can Tàpies de la Torreeta.
Hora: 23 hores.

Dia 23: Ball de Saló amb el conjunt "Bolero" al Centre Cívic de Sta. Agnès.
Hora: 23 hores.

Dia 30: Ball de Saló amb el conjunt "Ostres Ostres" a Can Tàpies de la Torreeta.
Hora: 23 hores.

Dia 30: Ball de Saló amb Pere Vilà i Jordi Vila al Centre Cívic de Sta. Agnès.

Novembre

Dia 6: Ball de Saló amb el "Duo Palau" al Centre Cívic de Sta. Agnès.
Hora: 23 hores.

Dia 13: Ball de saló amb el "Duo Cava" al Centre Cívic de Sta. Agnès.
Hora: 23 hores.

Dia 20: Ball de Saló amb "Rico Rico" al Centre Cívic de Sta. Agnès.
Hora: 23 hores.

Dia 27: Ball de Saló amb el conjunt "Bolero" al Centre Cívic de Sta. Agnès.
Hora: 23 hores.

Desembre

Dia 4: Ball de saló amb el conjunt "Ostres Ostres" al Centre Cívic de Sta. Agnès.
Hora: 23 hores.

Dia 11: Ball de Saló amb el conjunt "Duo Ritmo's" al Centre Cívic de Sta. Agnès.
Hora: 23 hores.

Dia 18: Ball de Saló amb el conjunt "Música Viva" al Centre Cívic de Sta. Agnès.
Hora: 23 hores.

Dia 25: Ball de Saló amb el conjunt "Rico Rico" al Centre Cívic de Sta. Agnès.
Hora: 23 hores.

Dia 31: Fi d'any. Es començarà a la 1 h. De la matinada. El preu serà de 1500 ptes/persona i es reservaran taules, amb paga i senyal anticipada.

Informació facilitada per la Comissió de Festes de La Torreeta i Sta. Agnès de Malanyanes.