

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

BUFATS DEL VENDRELL

Ingredients: 15 Pax

- 1.450g de sucre llustre
- 600g d'avellanes torrades
- 300g de clares d'ou
- 1/2kg de farina
- 100g de bicarbonat
- 1 Ou

Elaboració:

- Primer de tot tritureu les avellanes torrades i barregeu en un recipient amb el sucre llustre i les clares. Després afegiu-hi la farina i el bicarbonat. Us ha de quedar una pasta molt compacta.
Esteneu la pasta damunt la taula, amb forma de cilindra llarg i talleu-lo a quadrats no massa grans, disposeu-los en una safata i els pinteu amb l'ajut d'un pinzell amb ou batut. Coure al forn, prèviament escalfat a 180º durant 25 a 30 minuts aproximadament.

Tel. 977 682938
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M^a del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell