

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

Croquetes dolces de sèmola

Ingredients: 40-45 croquetes

- 220 g de sèmola de blat
- 1,25 l de llet (5 tasses)
- 0,75 l d'aigua (3 tasses)
- 3 cullerades de llet condensada
- 5 rovells d'ou per coure
- 1 rovell d'ou per arrebossar
- Ratlladura de mitja llimona
- 380 g de sucre
- Farina de galeta

Elaboració:

- Aboqueu les tasses de llet i d'aigua en un cassó i poseu-ho al foc. Abans que comenci a bullir, retireu-ne 0,25 l (una tassa), poseu-los en un bol, afegiu-hi la llet condensaada, els cinc rovells d'ou i la ratlladura de mitja llimona i barregeu-ho bé amb una batidora elèctrica. Quan la llet mesclada amb aigua del cassó comenci a bullir, tireu-hi la sèmola de blat i barregeu-hi el sucre. Deixeu-ho bullir uns 10 minuts, fins que el conjunt quedi ben espès i no creixi més. Seguidament, poseu-ho en una plata prèviament mullada i amb una mica de sucre a la base. Deixeu-ho refredar. Finalment, talleu les croquetes de la mida que vulgueu, arreboseeu-les amb l'altre rovell d'ou i la farina de galeta, i fregiu-les amb oli. Les podeu servir calentes o fredes.



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