

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

MENJAR BLANC

Ingredients: (per a 10 persones)

- 600 g d'ametlles crues pelades
- 300 g de sucre
- 75 g de midó
- 1,5 l d'aigua
- 1 branca de canyella
- pell d'una llimona

Elaboració:

Primer de tot, tritureu amb una batedora les ametlles crues amb l'aigua. Deixeu-ho reposar a la nevera un dia, per poder elaborar la llet d'ametlles.

L'endemà, coleu el líquid i aparteu-ne una mica abans d'escalfar-lo per poder desfer el midó. Poseu al foc la resta de llet d'ametlles amb el sucre, la pell de llimona i la branca de canyella i deixeu-ho bullir durant 3 minuts. Afegiu-hi el midó que heu desfet prèviament amb la llet d'ametlles freda i remeneu-ho fins que quedi espès. Després, aboqueu-ho en motlles (normalment cassoles de fang).

Tel. 977 68 29 38
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell