

## La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

### MIL FULLES DE CREMA I MADUIXES

Ingredients: (per a 8 persones)

- 200 g de farina
- 5 g de sal
- 10 g de mantega
- 125 g d'aigua
- 150 g de mantega
- 1 kg de maduixes
- 1 litre i mig de llet
- 375 g de sucre
- Pell de llimona
- Pell de taronja
- Canyella en branca
- 12 rovells d'ou
- 130 g de Maizena

Elaboració:

- Primer de tot, prepareu la pasta de full: agafeu la farina, feu un volcà i, al mig, poseu-hi la sal, els 10 g de mantega i l'aigua i barregeu-ho, a poc a poc, fins que aconsegiu una pasta homogènia. Un cop tingueu la pasta, amb l'ajut d'un corró, estireu les puntes i, al bell mig, poseu-hi els 150 g de mantega, després tanqueu-ho ajuntant les quatre puntes, com si fos un regal. Estireu la massa amb l'ajut del corró i feu 4 plec ssenzills. Un cop tingueu la massa estirada, coeu-ho al forn a 180° durant 20 minuts, aproximadament. Finalment, ensucreu la pasta amb sucre glacejat i torneu a posar-ho al forn a 300° durant 30 segons. Aquest últim pas serveix per donar-li brillantor.  
A part, prepareu la crema pastissera: primer, fiquen una mica de llet amb un recipient de plàstic per desfer els rovells d'ou i la Maizena. La resta de llet que us haurà sobrat l'heu de posar al foc amb el sucre, les pells de llimona i taronja i la canyella en branca. Quan arrenqui el bull, retireu les pells i la branca de canyella i barregeu-ho amb la mescla dels rovells i la Maizena que hem desfet prèviament. Remeneu-ho amb l'ajut d'un batidor fins que espesseixi i, per acabar, deixeu que es refredi.  
A part, netegeu i talleu les maduixes a trossets. Per muntar el mil fulles, es posa una placa de pasta de full i, a sobre, s'unta de crema pastissera amb l'ajut d'una mànega i, al damunt, la crema i les maduixes trossejades. A sobre s'hi posa una altra

placa de pasta de full i torneu a repetir la mateixa operació.  
Finalment, es col·loca l'última placa de pasta de full.

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