

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

Pastís d'avellanes, gelat de cacau i cireres

Ingredients (per a 10 persones):

- 3 ous
- 250 g de sucre moreno de canya
- 50 g de mantega pomada
- 80 g d'oli d'oliva
- 120 g de farina
- 130 g de farina d'avellana integral
- 100 g de formatge fresc
- 20 g de llevat Royal
- -----
- 1 dl de cervesa Guinness
- 300 g de gelat de cacau
- 1 kg de cireres sense pinyol

Elaboració:

Barregeu els ous amb el sucre de canya, la mantega, l'oli d'oliva i el formatge fresc. Afegiu-hi la farina, la farina d'avellanes integral i el llevat químic i emmotlleu-ho. Escalfeu el forn a 170° i coeu-ho aproximadament durant 25 minuts. Després, deixeu-ho refredar.

A part, retireu el pinyol de les cireres; passeu-les per la liquadora i reserveu-ne el suc.

A la base del plat, poseu-hi dos daus de pastís de 3x3 cm aproximadament; a sobre poseu-hi el gelat de cacau i, amb una gerreta, aboqueu-hi el suc de les cireres.

A part, bateu una mica la cervesa negra i poseu-hi unes gotes d'escuma.



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