

CLASSE DE CUINA AL SEMPRONIANA

27 octubre 2020

RECEPTA: Postre de formatge

Ingredients pel pass

- 500 grs. formatge Cadí varietat Neu
- 400 grs. de nata
- 3 ous
- 200 grs. de sucre
- 15 grs. de maicena
- melmelada de gerds o de mora



Ingredients pel crumble: 200 g mantega freda, 300 g farina d'ametlla o normal, 150 g sucre i una mica de sal.

Preparació del pass

Triturem el formatge, la nata, els ous, el sucre i la maicena. Ho podem fer amb la thermomix o el robot de cuina que nguem.

Ho reparam en potets pets de vidre i els posem en una safata al bany maria al forn.

Forn: 150º 3/4 a 1 hora.

Per fer el crumble

Posem en un bol la farina, la mica de sal i el sucre i barregem. Tallem la mantega freda de la nevera a daus i l'afegim al bol. Amb la punta dels dits, sense amassar, anem desfent els cubs de mantega a la barreja de sucre, fins a obtenir una massa similar a les molles. Ha de quedar solta, com sorra. Si teniu robot de cuina podeu posar els ingredients i donar uns pocs cops fins que es formin les molles, però sense passar-se perquè no se'ns formi la bola de massa. Enfornem a 160º durant 30 minuts aproximadament.



Presentació del plat

Hi podem posar per sobre una mica de melmelada de gerds o mora i trossets de crumble.

BON PROFIT!!!