

Tamisar farina

Saps que podem tamisar la farina en el Thermomix ?

És molt fàcil, net i ràpid,

Et serà molt útil quan vulguis aconseguir pa de pessic o magdalenes molt esponjoses

Si la massa que aneu a preparar porta cacau, sucre glas, canyella o altres ingredients en pols, podeu tamisar la farina havent-los incorporat també al got, doncs així també es dissolen els possibles grumolls i se separen bé les petites partícules.



Preparació

És important que abans de començar t'he asseguris que el got està ben sec

Posem la farina en el got i programem uns **5 segons en velocitat 10**,

Amb això aconseguirem masses més lleugeres i esponjoses, ja que en separar la farina en petites partícules estarem incorporant aire

Pa de pessic de carabassa i nous

Que bo està el **pa de pessic de carbassa i nous**, per esmorsar, berenar o quan tinguis ganes d'alguna cosa bona i el millor es que conserva esponjos.

La canyella que porta la pots variar segons gust. Aquesta es la recepta tal qual la he preparat



Ingredients:

- 50 gr. de nous
- 150 gr. de carabassa, en trossos
- 4 ous
- 150 gr. de sucre
- 75 gr. d'oli de gira-sol
- 150 gr. de farina de rebosteria
- 1 sobre de llevat químic en pols (16 gr.)
- 1 pessic de sal
- 1 culleradeta de canyella en pols

Preparació:

1. Preescalfem el forn a 170º i untem un motlle de plum-cake amb oli de gira-sol o mantega (ho podem folrar amb paper de forn).

2. Posem les nous en el got del Thermomix i triturem durant **10 segons, a velocitat 5**. Reservem en un plat o bol.
 3. Posem la carabassa trossejada i programem **20 segons, a velocitat progressiva 5-7-9**. Baixem amb l'espàtula les restes que hagin quedat en les parets i tapa del got i programa altres **15 segons, a velocitat progressiva 5-7-9**. Reservem en un altre plat o bol.
 4. Col·loquem la papallona i tirem els ous i el sucre. Programem **6 minuts, a velocitat 3½**.
 5. Afegim la resta d'ingredients seguint aquest ordre: la carabassa, l'oli de gira-sol, la farina, el llevat, la sal, la canyella i les nous. Barregem durant **15 segons, a velocitat 4**. Si no s'ha barrejat tot bé, ho fem amb l'espàtula.
 6. Posem aquesta mescla en el motlle que prèviament hem greixat i enfarinat. Fiquem al forn i deixem que es faci durant **50-60 minuts, a 170º** o fins que en punxar-ho amb un escuradents, aquest surti net.
Retirem del forn, desemmotllem i deixem refredar sobre una reixeta
-

Macarrons amb salsa de bolets

Encara que aquest any no ha estat molt bo per trobar bolets al bosc, sempre ens queda el recurs dels bolets congelats, no és el mateix però aquesta recepta queda molt bona si li afegeixes una culleradeta de pols de "ceps secs". Ho pots comprar ja preparat, o tu mateixa pots polvoritzar els ceps deshidratats amb el Thermomix



Ingredients: (per 4-5 racions)

- 50 g. de formatge Parmesa en trossos
- 100 g. de ceba
- 1 dent d'all
- 50 g. d'oli d'oliva verge extra
- 450 g. de bolets congelats (prèviament descongelades i escorregudes)
- 100 g. de vi blanc
- 200 g. de nata per cuinar
- 1 cullaredeta de pols de ceps
- 1 cullaredeta de sal (i una mica més per coure els macarrons)
- 1-2 pessics de pebre molt
- 1-2 pessics de nou moscada molta
- 300 g. de macarrons

Preparació:

- Posem el formatge Parmesa en el got de la Thermomix i ho ratllem durant **10 segons, a velocitat 10**. Retirem a un bol i reservem.
- Sense rentar el got, posem la ceba, l'all i l'oli. Programem **3 segons, a velocitat 5** i amb l'espàtula, baixem les restes que hagin quedat a les parets i tapa del got .
- Seguidament, programem **6 minuts, temperatura 120º (T31: temp. varoma) i velocitat 1**.
- Mentrestant, assequem els bolets amb paper de cuina que quedin ben secs.
- Incorporem els bolets . Programem 5 minuts, temperatura **100º, gir a l'esquerra i velocitat cullera**.
- Afegim el vi blanc, la nata, la cullaredeta de pols de ceps, la sal, el pebre i la nou moscada. Programem **6 minuts, temperatura 100º, gir a l'esquerra i velocitat cullera**, sense posar el gotet i amb el cistellet sobre la tapa.
- Mentrestant, coem els macarrons en una olla amb abundant aigua amb sal durant el temps indicat en el paquet de pasta
- Coem la pasta i la posem en una safata. Afegim damunt la salsa del got i barregem. Posem el parmesa ratllat i servim immediatament