

# Coca de Llavaneres

S'aproxima les revetlles i és millor anar pensant les coques que anem a preparar.

Si encara no t'has atrevit, avui us deixo la coca de Llavaneres (original de Sant Andreu de Llavaneres) és una coca de massa de pasta de full, farcida de crema pastissera amb una cobertura de clares muntades i pinyons per damunt.

Us la podeu imaginar? Està molt bona.

Primer haurem de preparar la crema pastissera i deixar-la refredar en una maniga pastissera o en un bol que cobrim amb film transparent enganxat a la crema perquè no faci crosta. Reservem en el frigorífic.



## INGREDIENTS:

*Per la crema pastissera.*

- 500 g de llet
- 3 ous
- 50 g de maizena
- 100 g de sucre
- 1 culleradeta de vainilla líquida

*Per la coca.*

- 2 làmines de massa de pasta full rectangulars.
- 3 clares
- Sucre al gust.
- 50 gr pinyons, remullats en aigua perquè no es cremin

## PREPARACIÓ:

- Per fer la crema pastissera amb Thermomix, posem en el got tots els ingredients i programem **7 min/90°C/vel 4**. i ho guardem en una màniga pastissera, deixem temperar i reservem en el frigorífic.
- Precalentamos el forn a 200º.
- Estenem una làmina de pasta de full, la col·loquem en un safata de forn folrada amb paper de forn i punxem la superfície amb una forquilla.
- Bolquem la crema ja freda i l'estenem, deixant lliure una vora de 2 cm. Pintem amb aigua la vora i cobrim la crema amb l'altra làmina de pasta de full.
- Pressionem les vores i els segellem fent plecs petits com si fos un "pastisset" i posem damunt de la pasta de full bastant sucre ja que la massa no porta i resultaria insulsa.
- Posar la papallona per muntar les clares, el got te que estar completament net de greix. Normalment és un minut per clara en **velocitat 3 1/2**. Un cop montades escampar-les per sobre de la pasta de full

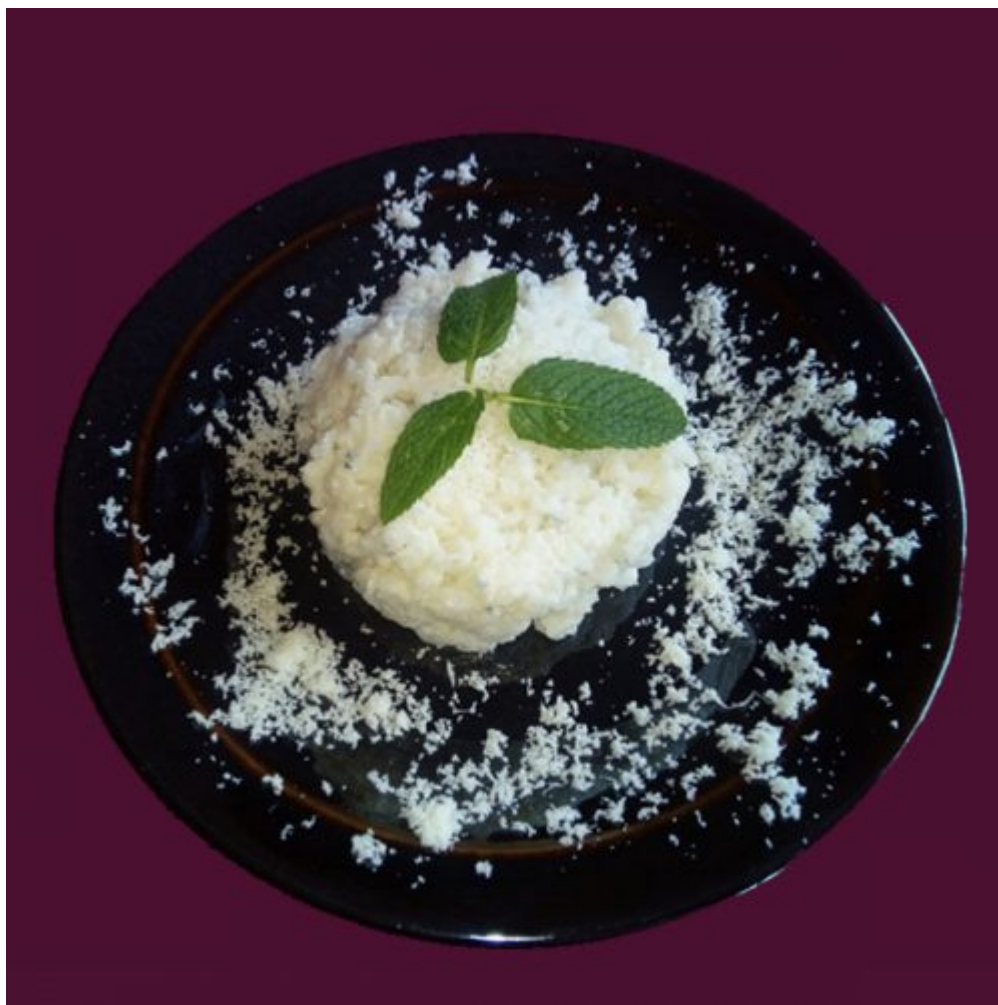
- Posar els pinyons que tenim remullats per sobre del merenge i tornar a posar sucre , sent generosos.
  - Posar la coca en el forn encès a dalt i a baix entre 30-40 min, vigilant que no es cremi, ha de quedar torrada.
- 

# Risotto quatre formatges Thermomix

Aquest risotto és el típic de la cuina italiana. El podem preparar de dues maneres, segons si us agrada el formatge suau o el formatge més potent.

Jo he cuinat les dues i prefereixo la de formatges més saborosos. Però sobretot perquè els nens s'acostumin a altres sabors, l'opció dels formatges més suaus està molt bé.

**Consell:** El brou de verdures o l'aigua que utilitzis, és millor que estigui temperada o calenta per facilitar la cocció de l'arròs.



## INGREDIENTS:

50g de formatge parmesano en trossos

30 g. de chalota o ceba

20 g. mantega

10 g oli d'oliva

320 g. arròs de gra rodó

50 g. vi blanc

700 g. aigua o brou calent

1 culleradeta de sal

*formatges per la versió saborosa*

50 g. formatge ricota o mató escorregut

50 g. mozzarella fresca en trossos

100 g. de gorgonzola

*formatges per la versió suau*

50 g. formatge ricota o mató escorregut

50 g. mozzarella fresca en trossos  
50 g. emmental  
50 g gorgonzola

## PREPARACIÓ:

1. Posi el formatge parmesano, premi 5 vegades el Turbo i després ho ratlla **10 seg/vel 7** i reservi.
2. Posi en el got, la ceba o chalota, la mantega i l'oli. Piqui **3 seg/vel 5** i sofregeixi **3 min/120º/vel 1**.
3. Afegeixi l'arròs i sofregeixi **3 min/120ºC/gir invers/vel1**, sense posar el cubilet.
4. Agregui el vi i programi **1 min/Varoma/gir invers/vel 1**, sense posar el cubilet, per afavorir l'evaporació de l'alcohol.
5. Incorpori l'aigua i la sal i programi **10 min/100ºC/gir invers/vel 1**
6. Posi els formatges i programi **4 min/100ºC/gir invers/vel 1**. Aboqui en una afata per servir i afegeixi el formatge parmesano ratllat reservat

---

## Tiramisú de maduixes

Estem a la primavera i les maduixes ara estan al punt, val la pena pensar que receptes per degustar-les. Podem anar més enllà de les maduixes amb nata.

Es poden fer batuts, smoothies, gaspatxos i molt més.

Avui us deixo la recepta del **Tiramisú amb maduixes**, queda més lleuger i original.

Jo he omplert 8 gots fins a dalt, podrien sortir bé bé, 10 gots.



## INGREDIENTS:

500 g de maduixes netes i madures  
250 g de sucre  
250 g d'aigua  
15 g de licor de cireres o 15 g de aigua  
2 ous  
1 clara d'ou  
500 g de formatge Mascarpone  
1 culleradeta de vainilla líquida (optatiu)  
24 melindros

## PREPARACIÓ:

1. Rentem les maduixes i separem 300 g que tallarem en daus petits. Reservem en un bol.
2. En el got, tirem els 200 g de maduixes restants tallades

en trossos, 100 g de sucre i l'aigua. Triturem durant **10 segons, a velocitat 5 i programem 12 minuts, temperatura 100º i velocitat 1.**

3. Afegim el licor de cireres o l'aigua i programem **5 segons, a velocitat 5.**
4. Retirem a un bol i deixem que refredi.
5. Rentem i assequem el got.
6. Col·loquem la papallona i tirem els ous, la clara i els 150 g de sucre restants.
7. Programem **6 minuts, velocitat 3 i  $\frac{1}{2}$ .**
8. Retirem la papallona i programem **2 minuts, a velocitat 2, sense temperatura.** Amb la màquina en marxa anem tirant, pel bocal, el formatge mascarpone i la vainilla líquida. Ha de quedar ben barrejat i si no és així podem afegir uns segons més a la mateixa velocitat.

## **MUNTATGE:**

Cobrim el fons dels gots amb un parell de melindros, mullem amb la salsa de maduixes ja freda, cobrim amb la crema de mascarpone i damunt tirem uns daus de maduixes que teníem reservats.

Fem una altra capa, col·locant damunt d'aquests daus un parell de melindros i tornem a seguir els mateix passos: mullem amb la salsa de maduixes, tirem crema de mascarpone i acabem decorant-los amb uns daus de maduixes.

Fiquem al frigorífic i deixem que reposin un parell d'hores abans de servir-los. Cal consumir-los segons els traiem del frigorífic, així estaran fresquets i la crema perfecta.