

Magdalenes amb copete

Aquesta recepta la vaig aprendre de Montse Bataller en un taller de magadalenas i briox, que la van fer a l'espai de classes de cuina de Teixidor. La veritat que per mi, és la definitiva, si segueixes la recepta surten espectaculars.

Important: les hores de repòs a la nevera, a partir d'aquí pots variar els ingredients, jo les vaig fer amb llet de coco en comptes de llet de vaca, pots utilitzar qualsevol tipus de llet vegetal, les pots aromatitzar amb pell de llimona, canyella i altres espècies. Una altra cosa important perquè surtin amb copete és posar les capsulas en una safata d'alumini o silicona perquè es mantinguin les capsulas. Si no tens, pots utilitzar les flaneras d'un sol ús, fan la mateixa funció.





INGREDIENTS PER 12 MAGDALENES GRANS

- 210 grs de farina fluixa
- 7 grs Llevat Royal (1/2 sobre)
- La ratlladura de una taronja o llimona al gust
- 3 ous mitjans(125grs)
- 175 grs de azúcar
- 60 grs de llet
- 190 grs d'oli de girasol o d'oliva suau
- 1 polsim de sal

PREPARACIÓ

1. Posar en el got la farina, llevat, i la pell de taronja, sense gens de blanc i triturar **1 min. vel progressiva 5-10** Amb aquesta funció el que farem és tamisar la farina amb la resta dels elements. Reservar

2. Posar la papallona en el got i posar els ous i el sucre durant **3 min a 37º vel 3 1/2** una vegada acabat tornar a programar **1min** sense **temperatura**.
 3. Abocar la llet, l'oli i la sal, barrejar **10 seg. vel 2**. Retirar la papallona.
 4. Incorporar la farina amb la resta dels ingredients i barrejar **5 seg.a vel 3**. Deixar repusar en la nevera un mínim de 4 hores o millor 12 hores.
 5. Preescalfa el forn a 250º
 6. Retirar la mescla de la nevera i barrejar amb una cullera i plena les càpsules, les tres quartes parts.
 7. Posar en el forn i baixar la temperatura a 210º durant uns **14 min** amb calor a dalt i a baix.
 8. Deixar refredar sobre una reixeta i posar una mica de sucre glas
-

Mandonguilles amb sepia Thermomix

Estic pensant en plats tradicionals per preparar un sopar i he trobat aquesta adaptació per Thermomix de la recepta de "mandonguilles amb sèpia". El resultat és molt bo i el preparar les mandonguilles al vapor, queden molt lleugeres . La salsa amb els ceps polvoritzats i el vi Pedro Ximenes fa que sigui molt saborosa.



INGREDIENTS:

- 750 grams de ceba
- 100 grams d'oli d'oliva
- 700 grams de sèpia
- 1 kg de mandonguilles
- 150 grams de vi blanc
- 50 grams de Pedro Ximenez
- 300 gramso d'aigua o brou
- 30 grams d'ametlla torrada i mòlta
- 1 cullerada sopera de pols de boletus (ceps)
- Sal i pebre
- 200 grams de pèsols(poden ser congelats)

PREPARACIÓ:

1. Posar la ceba en el got, trossejar **4 segons a velocitat**

- 5, baixar amb la espatula les restes de les parets. Afegir l'oli i programar **20 minuts, temperatura varoma, gir invers i velocitat cullera**.
2. Prepara el recipient varoma amb les mandonguilles, i reservar.
 3. Acabat el temps de cocció de la ceba, afegir la sèpia (neta i trossejada) amb la resta d'ingredients, excepte els pèsols que els afegirem mes tard, salpebrar i programar **35 minuts, temperatura varoma, gir invers i velocitat cullera**.
 4. Posar el recipient varoma amb les mandonguilles damunt del got.
 5. Quan acabi el temps posar els pèsol en el got i programar **10 min, temperatura varoma, gir invers i velocitat cullera**, i sense el cubilet perquè la salsa ens quedi una mica mes lligada.
 6. Quan acabi posar les mandonguilles en una cassola i posar per damunt la sèpia amb tota la seva salsa.
 7. Aquest guisat queda millor si o prepares unes hores abans.

Melmelada de kiwis i plàtans, Thermomix

La melmelada de plàtan i kiwi, te la recomano per poder aprofitar els **plàtans o kiwis** que tinguis molt madur i també perquè en 15 minuts tindràs una melmelada llesta per menjar, la podràs utilitzar per les torrades del esmorzar o per afegir a iogurt .

Com sempre li he posat poc sucre, si ho desitges pots posar

una mica més, per a això és millor guardar-la a la nevera.



Ingredients:

- 350 g kiwis
- 150 g plàtans
- Cullerada de suc de llimona
- 150 g sucre
- 1 culleradeta rasa agar-agar (és un espessant natural. El pots trobar en tendes de dietètica)

Preparació:

1. Pelar els kiwis i el plàtan i posar les en el got juntament amb 1 cullerada de suc de llimona. Trossejar **7seg. a vel.4**
2. Afegir el sucre i el agar-agar i programar **8 min 100º**,

gir al revés a vel.1

3. Comprova el punt d'espessor i si és necessari pots afegir **5min més, tem. Varoma velocitat1.**
4. Com no hem posat molt sucre és millor guardar-la en la nevera.