

# Orxata casolana, Thermomix

Res més natural que preparar la vostra **orxata de xufla casolana**, és molt fàcil, el et portarà més temps és colar-la. Es pot fer amb un colador de tela, amb una tela de cotó o amb una premsa per fer llets vegetals

A mi m'agrada posar una tireta de pell de llimona i un polsim de canyella, una miqueta que quedi un gust molt subtil. Però això és optatiu



## Ingredients:

- 250 gr. de xufles (pes en sec)
- un trosset petit de pell de llimona, només la part groga (optatiu)

- 100 gr. de sucre (pot adaptar el sucre al teu gust)
- una punteta de canyella amb pols (optatiu)
- 1 l. d'aigua mineral, molt freda

## Preparació:

1. El dia abans hidratem les xufles cobrint-les amb aigua i durant el dia, canviem un parell de vegades aquesta aigua.

Escorrem les xufles i les posem al got, juntament amb el sucre, el trosset de pell de llimona i la canyella (optatiu)

2. Triturem durant **10 segons a velocitat 7-10**. Baixem les restes que hi hagi en les parets i a la tapa i tornem a triturar altres 15 segons a velocitat 10.
3. Afegim aigua mineral fins a cobrir la mescla i tornem a barrejar durant **20 segons, a velocitat 5-7-9**.
4. Afegim la resta de l'aigua i barregem durant **20 segons a velocitat 4**.
5. Colem, utilitzant un drap de cotó o una premsa especial per fer les llets vegetals



- 6.
7. Posar l'orxata amb una gerra i deixar a la nevera fins que estigui ven freda, És té que consumir amb 24 hores perquè de seguida es fa mal bé. Abans de servir ,ho remenes bé perquè sempre queda la farina de la

xufles al fons de la gerra

---

## Pa de briox, THERMOMIX

Tots hem pensat que ens agradaria poder **fer el pa a casa**, en aquest moment que hem d'estar a casa podem aprofitar per anar fent les nostres proves. A mi amb particular m'agrada molt el **pa tipus briox**. Ja sé que els professionals pastissers o forners el fan molt bo, però aquesta recepta no té res a envejar i aguanta tendre de 3 a 4 dies



## Ingredients

- 20 g de llet
- 1 sobre de llevat de fleca ( 7 g ) o 25 g de llevat fresc
- 350 g de farina de força
- 4 ous de mida M
- 60-100 g de sucre ( segons ho vulguem més o menys dolç )
- 1 cullareta de sal
- 170 g de mantega a temperatura ambient
- 1 ou batut per a pintar la superfície

## Preparación

1. Posem el got la llet, els ous, el llevat, el sucre, la

- farina i la sal i programem **7 minuts a velocitat espiga**.
2. Incorporem la mantega a temperatura ambient i tornem a pastar programant **2 minuts a velocitat espiga**.
  3. La massa es molt enganxosa. La traslladem a un bol i la deixem reposar una hora coberta amb un drap.
  4. Passat aquest temps la podem portar a la nevera unes hores perquè agafi consistència i d'aquesta manera poder treballar-la millor, jo la vaig deixar tota la nit a la nevera, unes 10 hores
  5. .Preparem un motlle rectangular pintat amb una mica d'oli o mantega.  
Dividim la massa amb 3 trossos i fem tres boles i introduïm la massa al motlle, fent que quedi ben repartit i compacte. Cobrim amb un drap i deixem reposar 3 hores més.
  6. Preescalfem el forn a **180º amb calor a dalt i a baix**.  
Perque ens quedi millor posem un got amb aigua a dintre el forn
  7. Ho enforenem uns **20-30 minuts** o fins que la superfície estigui daurada.
  8. Ho deixem refredar a la reixeta.
- 

## **Pa de pessic amb poma i crema pastissera**

Per a aquest cap de setmana que us sembla preparar un bescuit amb poma i crema pastissera. Son unes postres o berenar per quan tinguis a molta gent a casa!

Surten de 15 a 20 racions.

Necessitaràs un motlle rectangular de 30x40 cm.



## INGREDIENTS PER A LA CREMA PASTISSERA:

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

## INGREDIENTS PER AL BESCUIT:

4 pomes  
2 cullerades de suc de llimona  
4 ous  
200 g de sucre  
1 pessic de canyella mòlta  
100 g d'oli de girasol  
200 g de nata (amb 35% matèria grassa)  
330 g de farina de rebosteria  
1 pessic de sal  
2 sobre de llevat químic en pols (15 g)  
150 g de mermelada d'albercoc.

## 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.

Pelem les pomes, les tallem i retirem les llavors i tallem en làmines no massa fines. Les posem en un bol i les reguem amb el suc de llimona. Les reservem. Precalentem el forn a 180°C. Folrem amb paper de hornear un motlle de 30×40 cm i ho reservem també.

Per fer el bescuit amb Thermomix, posem en el got els ous, sucre, la canyella i batem **3 min/50°C/vel 5**. Afegim l'oli i la nata i barregem **10 seg/vel 5**. Incorporem la farina, la sal i el llevat i barregem **10 seg/vel 6**. Acabem de barrejar amb l'espàtula i vertemos en el motlle preparat.

Amb la crema pastissera formem una reixeta sobre la massa de bescuit, deixant quadrats d'aproximadament 3-4 cm. Repartim les làmines de poma en els buits i posem en el forn durant **35 minuts**.

Retirem el bescuit de forn i ho pinzellem amb la melmelada d'albercoc.

Tallem en porcions i servim.