

# Pastís de pasta de full i crema pastissera amb fruita fresca

Després del parèntesis de les vacances tornem al bloc. Per començar un pastís super fàcil que agrada a tothom i visualment queda molt be.



Podríem fer la pasta de full nosaltres, però es molt laboriosa i mes al estiu. Jo m'he he decantat per una bona massa refrigerada rodona i feta amb mantega, pots posar la fruita desordenada i tallada a trossos petits.

## INGREDIENTS

- 1 làmina de pasta de full
- 1 ou

### *Per a la crema pastissera*

- 500 gr. de llet sencera
- 110 gr. de sucre
- 10 gr. de sucre avainillat
- 4 rovells d'ou
- 40 gr. Maizena
- 25 gr. de mantega

### *Per la glaça*

- 2 cullerades de melmelada de albercoc

### *Per a la decoració*

- 2 plàtans
- 2 o 3 kiwis
- 6 maduixots

## PREPARACIÓ

1. Pre-escalfem el forn a 200°.

Coloquem la pasta de full a la safata del forn la punxem amb una forquilla perquè no pugi i amb un pinzell pintem amb l'ou batut, després la posem al forn 15 min, fins que estigui daurada.

Mentrestant, fem la crema pastissera i la glasa.

2. Col·loquem la papallona i posem tots els ingredients, excepte la mantega, en el got i programem **20 segons, a velocitat 3**. Seguidament, programem **9 minuts, temperatura 90° i velocitat 2½**. Afegim la mantega i barregem durant **8 segons, a velocitat 2½** i esperarem que la crema estigui

freda

3. L'estenem sobre la pasta de full ja enforada i la decoram al nostre gust, amb la fruita tallada
  4. Per fer la glaça, dissoldrem la melmelada amb una mica d'aigua i amb un pinzell pintarem la fruita
- 

## 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 barrejem 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 ben 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 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