

Procès

Cullereta de terròs amb cor de sucre cristallitzat

Seguirem els 2 processos anteriors, en ordre invers

1. Crearem una estructura fina de sucre cristallitzat que collocarem al motlle final un cop freda
2. Envoltarem l'anterior estructura amb la barreja de terròs de sucre i deixarem assecar
3. Desmotllem

Mànec de galeta

100g de farina
50g de sucre
50g de mantega
1 ou s
1 culleradeta de bs

1. Barregem la mantega amb el sucre i la mantega fins que quedi ben incorporat
2. Baregem la massa anterior amb l'ou
3. Incorporem la farina i el bicarbonat
4. Deixem reposar la massa a la nevera durant 30 minuts
5. Treiem la massa de la nevera i agafem petits trossos, els posem al motlle perquè agafin la forma de mànec i els posem al congelador
6. Treiem la masa congelada i la posem 10min al forn preescalfat a 170°C

