

CROQUANTS DE SANT PAU DE FENOLLET

Ingredients: (per a aproximadament 100 croquants)

- peles de 2 llimones grogues bio ratllades
- 500 g de farina T55
- 500g de sucre moreno
- 1 saquet de 11g de llevat químic
- 3 ous sencers mitjans
- 2 clares d'ous mitjans (guardar els rovells per a daurar)
- 250 g d'ametlles

Preparar tots els ingredients.

En el bol del robot pastisser, barrejar amb el batedor K la farina, el sucre moreno, el llevat i la ratlladura de llimona.

Afegir els ous i les clares d'ous a poc a poc en el robot en funcionament i deixar girar fins que la pasta sigui homogènia (barrejar pas massa: 1 min aproximadament). La pasta ha de ser bastant enganxosa.

Afaïçonar els croquants i col·locar-los ben espaiats sobre una safata. Per a l'afaiçonament, agafar una bola de pasta d'uns 15 g, fer-la rotllar entre les mans enfarinades i allargar-la per obtenir una botifarra d'uns 9 cm.

Quan la safata estigui ben plena, pintar les botifarres amb els rovells d'ous barrejats amb un poc d'aigua.

Finalment, col·locar amb cura tres ametlles sobre cada botifarra.

Coure en un forn preescalfat a 180 °C durant 20 minuts.

A la sordita del forn, deixar refredar i tastar sense mesura.

