

# ROSQUILLES CATALANES

Ingredients per a la pasta: (aproximadament 10 rosquilles)

- sucre en pols: 45 g
- mel de flors: 40 g
- mantega pomada: 50 g
- llavors de matafaluga: 4 g
- peles de llimona (no tractada o bio) ratllades: 2
- rovells d'ous: 2
- llet: 2 cullerades
- llevat químic: 5 g
- farina: 150 g

Ingredients per al glaçatge:

- aigua: 200 g
- sucre: 1kg
- aigua: 30 g + 2 clares d'ous

Realització de la pasta:

Preparar tots els ingredients.

Posar en el bol de la batedora el sucre en pols, la mel, la mantega pomada, les llavors de matafaluga i la ratlladura de llimona.

Barrejar amb el batedor K fins que quedi homogeni.

Afegir els ous i la llet i després la farina prèviament barrejada amb el llevat. Pastar fins que la pasta sigui homogènia.

Repartir-la sobre un gruix de 15 mm i reservar a la nevera un mínim d'1 hora.

A la sortida de la nevera, retallar amb un tallador de galetes de 50 mm de diàmetre i fer el forat al mig amb un segon de 15 mm.

Col·locar de manera esglaonada sobre unes safates recobertes de paper de forn.

Coure les rosquilles en un forn tradicional a 180 °C durant 18 a 20 minuts.

Reservar sobre una reixa sobrealçada i quan sigui fred, fer el glaçatge.

Glaçatge:

Fer amb el sucre i l'aigua un xarop cuit entre 115 °C i 117 °C.

Muntar les clares d'ou a punt de neu amb l'aigua (a partir de 114 °C).

Abocar el sucre cuit sobre les clares d'ous muntades.

Aturar quan la barreja sigui homogènia.

Barrejar el glaçatge vigorosament amb una llengua perquè quedi llis i líquid.

Deixar refredar sense descuidar de barrejar de tant en tant.

Glaçar les rosquilles: capbussar cada rosquilla al revés en el glaçatge, capgirar-la amb una forquilla, treure-la i posar-la sobre una reixa amb un recipient metàl·lic a sota. Fer així per unes quantes rosquilles i trabutjar vigorosament la reixa contra el recipient per homogeneïtzar el glaçatge.

Deixar secar durant 12 hores com a mínim.

Reservar les rosquilles en un recipient hermètic.

