

PROFITEROLES

Lioneses

Ingredients: per a una cinquantena de lioneses

- ¼ l de barreja aigua + llet
- 80 g de mantega
- 150 g de farina
- 10 g de sucre en pols
- 5 g de sal fina
- 4 ous sencers o ¼ l



Escalfar el forn a 180 °C.

Posar en un casserola la barreja aigua-llet, la sal, el sucre, la mantega i escalfar a foc lent.

Quan arrenca el bull, fora del foc, incorporar la farina tamisada amb una cullera de fusta.

Tornar a posar la casserola sul foc per mor d'assecar la pasta en la treballant qualques segons.

Quan la pasta s'enganxa pas pus a la casserola, la posar en el bol de la batedora a baixa velocitat i afegir els ous un per un. Arrestar quan la barreja sigui homogènia.

Preparar amb una manga pastissera i enforar. Vigilar la cocció, baixar el forn si la pasta s'acoloreix massa rabent. La cocció dura uns 30 min.

Gelat de crema anglesa

Ingredients:

- 1 l de llet
- 1 tros de tavella de vainilla, tallat pel llarg
- 9 rovells d'ou
- 200 g de sucre en pols i un saquet de sucre vainillat
- 1 cullerada de rom

Posar la llet a búller en una casserola amb la vainilla i tapar per a deixar infusar.

Batre els rovells d'ou amb el sucre en pols i el sucre vainillat fins que la mescla quedi blanca.

Abocar-hi la llet i barrejar. Colar la barreja abocant-la en una casserola d'acer inoxidable i posar a coure a foc mitjà. Remenar constantment però suaument amb una cullera de fusta perquè la crema s'enganxi pas.

Quan la crema espesseix i que cobreix la cullera, abocar-la ràpidament en un recipient. Afegir-hi el rom i remenar de tant en tant fins que se refredi. Ja la podeu tapar i posar a la nevera.

Passar la crema anglesa a la sorbetera el moment vingut.

Salsa xicolata

Ingredients:

- *xicolata negra*
- *aigua*

Fer fondre la xicolata negra en una casseroles amb un poc d'aigua.

Muntatge

Tallar les lioneses en dos sense separar-les.

Posar una culleradeta de gelat a l'interior de cada lionesa.

Col·locar les lioneses sobre un platet.

Cobrir amb la salsa xicolata.

Afegir un poc de nata xantillí i una merenga (opcional).