

## POSTRES DE PINYA, CITRICS I FRUITS VERMELLES

### Per a 20 racions

#### LA CREMA DE PINYA

1 litre de suc "liquat" de pinya (reserveu \*la polpa que destria la liquadora)

4 ous

100 ml de suc de llimona

200 g de sucre

50 g de Maizena

**1---**En un pot a la mida del que us disposeu a cuinar, poseu-hi el sucre, els ous i la Maizena i treballeu el conjunt fins aconseguir una mescla blanquinosa.

**2---**Afegiu-hi el suc de llimona i el litre de suc "liquat" de pinya. Poseu-ho al foc, i remeneu contínuament fins arrancar el bull.

**3---**Coleu la crema obtinguda i repartiu-la en platets o copes, o en un recipient adequat a la nevera.

#### EL BESCUIT DE PINYA

3 ous

180 g de sucre

150 g de polpa de pinya (\*la polpa de la destria de la liquadora)

75 g de coco ratllat

100 g de farina, passada pel sedàs.

15 g de llevat Royal

100g g de mantega, textura pomada

**1---**Munteu ben fermes els ous i els sucre amb les varetes de l'aparell elèctric.

**2---**Incorporeu-hi delicadament, amb una espàtula de mà la polpa de pinya i al coco ratllat

**3---**També delicadament, amb l'espàtula i amb moviments envolvents incorporeu a la massa la farina i el llevat.

**4---**Finalment, també amb cura, afegiu-hi la mantega pomada

**5---**Cal disposar d'una safata pla de forn, d'una mida aproximada de 30cm. 24cm. Amb l'ajuda d'una mànega pastissera, esteneu la massa sobre la safata folrada amb paper sulfurat.

**6---**Ha de coure al forn ben calent a 190° durant 11 minuts. Reserveu el bescuit a la nevera, ben protegit en un recipient adequat. (el bescuit admet congelació)

#### LA FRUITA AL NATURAL:

Disposeu de fruita al natural, per servir les postres

**aranja rosa, a grills nets de pell**

**clementina a ½ grills**

**pinya, tallada a daus**

**gerds enters**

**aranyons enters**

**fulletes de menta**

#### PRESENTACIÓ (en bonica vasets o copes transparents)

A la base poseu-hi dues cullerades de la crema de pinya,

i a sobre alternant-los:

4 daus del bescuit de pinya

4 daus de pinya al natural

4 grills d'aranja

6/2 grills de clementina

6 gerds i 6 aranyons

Amaniu per sobre amb dues cullerades mes de crema de pinya i una fulla de menta

Carme Ruscalleda i Raül Balam

