



Cuina amb la iaia del Maresme

Vitralls de Nadal

INGREDIENTS

AL·LÈRGENS

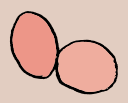
OU GLUTEN



500 GR. DE FARINA FLUIXA



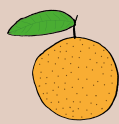
250 GR MANTEGA DE VACA



2 OUS



200 GR DE SUCRE



70 GR DE PELL DE TARONJA CONFITADA



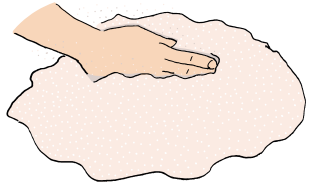
1 GELATINA



1 XERINGA

Recepta dels Vitralls Modernistes de Canet de Mar

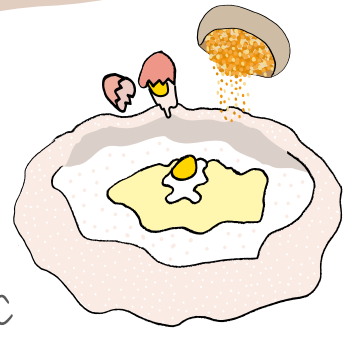
1 FEM UN VOLCÀ AMB LA FARINA



2 FONEM EL SUCRE AMB LA MANTEGA

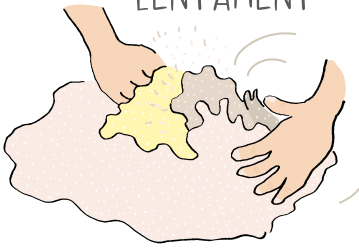


3 INCORPOREM ELS OUS I LA TARONJA CONFITADA A POC A POC



← COMTE DE NO INCORPORAR LA FARINA →

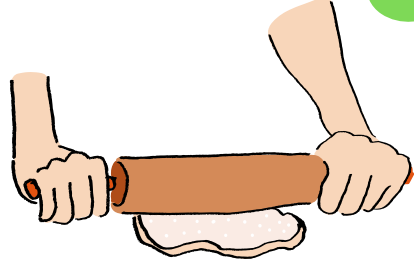
4 INCORPOREM LA FARINA LENTAMENT



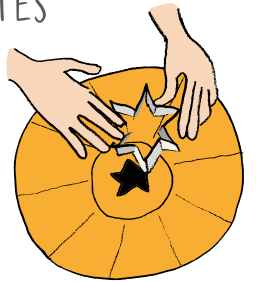
5 ESTENEM LA MASSA AMB EL CORRÓ

24h

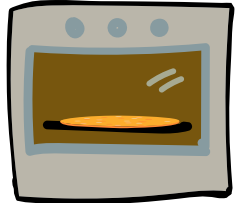
POTS DEIXAR REPOSAR LA MASSA UN DIA A LA NEVERA



6 FEM FORATS AMB MOTLLES PER FER GALETES



7 POSEM AL FORN A 180° 11-15 MINUTS

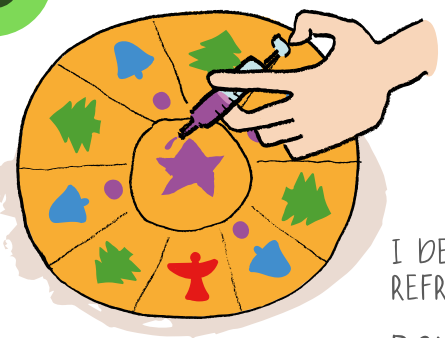


AMB EL FORN, DEMANA AJUDA A UN ADULT

8 FEM LA GELATINA



9 OMLLIM ELS FORATS



I DEIXEM REFREDAR

BON PROFIT!

