

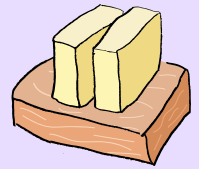


# Cuina amb la iaia del Maresme

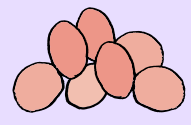
## INGREDIENTS



260 GR SUCRE



100 GR DE MANTEGA



7 OUS



40 GR FARINA D'AMETLLA



AMETLLA FILADA TORRADA

## AL·LÈRGENS



OU



FRUITS SECS



GLUTEN

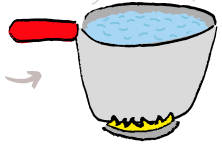


160 GR FARINA REBOSTERIA

# Mona de pasqua

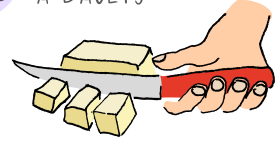
## CREMA DE MANTEGA

1 BULL 80 GR DE SUCRE AMB 20 ML D'AIGUA



3 MINUTS = ALMÍVAR

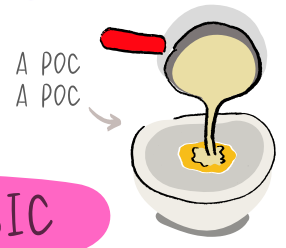
2 TALLA LA MANTEGA A DAVETS



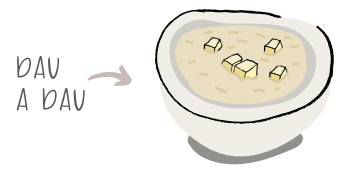
3 BAT 1 ROVELL D'OU



4 AFEGEIX L'ALMÍVAR I SEGUEIX BATENT



5 QUAN BLANQUEGI, POSA-HI LA MANTEGA TOVA



DAU A DAU

6 BAT FINS QUE QUEDI CREMÓS



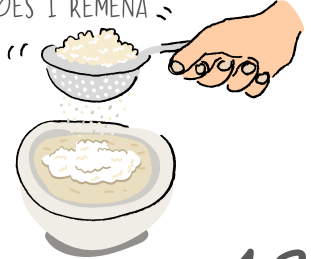
## PA DE PESSIC

7 BAT 6 OU AMB 180 GR DE SUCRE



DOBLA EL VOLUM

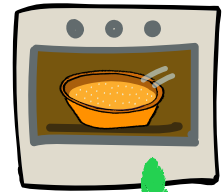
8 AFEGEIX LES FARINES TAMISADES I REMENA



9 ABOCA-HO EN UN MOTLLO

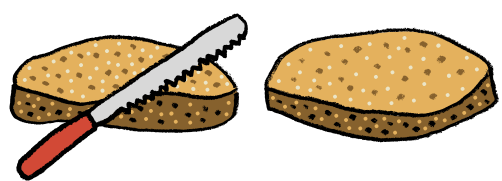


10 POSA'L AL FORN A 180°C 40 MINUTS



## MONA

11 TALLA'L PEL MIG



12 POSA CREMA DE MANTEGA



13 ARREBOSSA'L AMB L'AMETLLA

