

ressò mont-rogenç

Les cuinetes de la nena

per Clara Martí



Pastís enreixat de maduixa

Aquesta època de l'any és de les meves preferides i no només pel clima, sinó per la varietat de fruita, que ja cansa tanta poma. Així que aprofitant una fruita de temporada tan bona com la maduixa, m'he posat el davantal i mans a la farina!



Ingredients:

2 massa brisa
1 kg de maduixes
200 g de sucre
45 g de Maizena

Instruccions



Netegem i tallem les maduixes a trossos. Un cop tallades, les posem en un bol amb el sucre i la Maizena i la deixem macerar com a mínim 40 minuts.



Estirem la massa, folrem un motlle rodó i la punxem amb una forquilla. A sobre posem les maduixes ja macerades. Amb la massa brisa sobrant, fem tires intentant que ens quedin bastant iguals.



Un cop fetes les tires, col·loquem les tires verticals i anem entrellaçant les horitzontals. Ara només cal posar-ho al forn fins que estigui daurat.



Si voleu que la massa quedi brillant en lloc d'opac, el que podeu fer és pintar-la amb ou quan la massa comenci a daurar-se.