

# ressò mont-rogenic

PER LLEPAR-SE ELS DITS (1)

Redacció

22-01-2017

Durant anys, la revista “**Ressò mont-rogenic**” va anar publicant receptes de cuina elaborades per sòcies i socis de l’AV “Muntanya Roja”. Ara, quan fa 35 anys que va nèixer la nostra publicació, les volem recuperar i les anirem publicant a la revista digital.

L’any 2011, coincidint amb el 30è aniversari de ” **Ressò mont-rogenic**”, vam editar el recull de les receptes publicades fins aleshores en un llibre.

## CREMA D’AVELLANES

... M. Carme Aldabó i Soriano

### **Ingredients:**

- 6 ous
- 1 litre de llet
- 8 cullerades de sucre
- 4 cullerades de midó de blat
- mig gotet de vi dolç (moscatell)
- 75 g d’avellanes torrades i mòltes

### **Elaboració:**

En primer lloc, es posen en un recipient els sis rovells d’ou, ben nets de clares. S’hi llencen les 8 cullerades de sucre, es remena i s’hi afegeixen les quatre de midó. Es torna a remenar fins que tot resti ben desfet. Llavors s’hi va posant el mig got de vi ben remenat. Tot seguit hi dipositem les avellanes mòltes, (però que no s’arribin a fer pasta, sinó pols) i s’hi afegeix la llet, mica a mica, fins que estigui tot ben desfet. Es posa al foc, sense parar de remenar, fins que sigui espès. Es treu del foc i s’aboca a una plàtera i es deixa refredar.

(*Ressò 39, pàg.41*)

