

Cuinem!!

Especial
confinament

PASTÍS DE PRIMAVERA

Aquest pastís és per a celebrar l'arribada de la primavera. Farem servir llimones, que és una fruita típica de l'hivern i maduixots, la representant per excel·lència de la primavera. El maduixot és de la mateixa família de les maduixes silvestres, però més gran i més àcid: Prové de les costes americanes, que van portar els colons de Virginia, a finals del segle XIX. Van portar llavors d'un maduixot que es va adaptar perfectament al nostre clima.

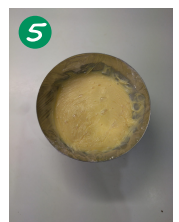
Ingredients

- 1 base de pasta brisa
- 2 llimones
- 3 ous
- 200 g de sucre
- 15 g de maizena
- 1 polsim de sal
- 40 g de mantega
- Maduixots



Elaboració

1. Coem la pasta brisa al forn durant 15 minuts. Deixem refredar.
2. Traiem dues peles de la llimona i ratllem la resta de la pell. Expremem una llimona. Posem a bullir el suc i les peles. Retirem del foc i deixem refredar.
3. En un bol, barregem el sucre, la maizena i la sal. Afegim els ous i els batem amb les varetes fins que quedi escumós.
4. Coem al bany maria amb el suc i la ratlladura de llimona, remenant sense parar fins que espessi. Integrem la mantega.
5. Deixem refredar tapat amb un film sense aire perquè no ens faci una capa dura.



Farcim la pasta brisa i decorem amb la fruita.



Altres receptes amb crema de llimona:

Afegint 3 clares d'ou batudes a punt de neu, tindreu una boníssima mousse. També podeu barrejar-la amb nata muntada i menjar-la directament amb trossets de maduixa.