

Cuinem!!

Especial
confinament

GREIXONERA DE BROSSAT

És una recepta típica de Mallorca però que en realitat té totes les seves versions i variants arreu del món, perquè és un formatge amb sucre, ou i poca cosa més. El trobem a Estats Units en forma de Cheesecake amb diferents estils depenent de l'estat, a Turquia també en fan un de molt similar, a Grècia, a Itàlia amb la ricotta... Una greixonera, a Mallorca, és una safata de forn i el brossat... doncs com el nostre mató. El podem comprar o el podem fer a casa. Us en deixo la recepta, és molt fàcil!!!!

Ingredients (4 persones)

Brossat	Greixonera
2 l de llet	250 g de brossat
Suc d'1 llimona	50 g de sucre
	50 g de llet
	2 ous
	Pell de 1/2 llimona
	1 polsim de canyella



Elaboració

1. Posem la llet a bullir. La retirem del foc, afegim el suc de llimona i deixem reposar fins que qualli.
2. Colem i escorrem amb un colador i una bena (es compra a la farmàcia).
3. Batem els ous.
4. Barregem tots els ingredients.
5. Omplim la greixonera i ho posem al forn, a 180°, durant 25 minuts.



Deixem refredar i ho posem a la nevera. Quan sigui fred, desemmotllem. Podeu fer-lo amb flameres individuals, vigilant el temps de cocció.



Altres receptes amb brossat o mató:

El mató podeu menjar-lo acompanyat amb mel i fruits secs o amb melmelada. Afegint una mica de sèrum (el líquid que hem tret) i sal, obtindrem un formatge tipus Philadelphia, al que li podeu posar herbes aromàtiques.