

Melindros

Ara podria fer com l'Arguiñano i preguntar "a qui no li ve de gust sucar el melindro...?", però m'abstindré de comentaris barroers ;-)) i només diré que estan molt bons, sobretot amb xocolata desfeta! Bon profit, culinaris!



Racions: 8

Taula d'ingredients:

6 ou

200 g sucre blanc

200 g farina de blat

ratlladura de llimona (opcional)

sucre llustre (per decorar)

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Separar les clares i els rovells PAS 2 / Afegir als rovells la meitat del sucre i blanquejar uns minuts amb el batedor elèctric o el robot de cuina, que és molt més pràctic. Al final del procés, quan agafi consistència de pomada lleugera, afegir una mica d'aigua tèbia i seguir batent un parell de minuts. Reservar PAS 3 / Muntar les clares a punt de neu. Al final del procés, afegir la resta del sucre i batre uns instants PAS 4 / Opcionalment, afegir ratlladura de llimona als rovells i remenar PAS 5 / Afegir la farina tamisada als rovells i integrar amb molta cura, suaument, amb moviments ascendents per no aixafar la barreja i perdre l'aire que li dóna l'esponjositat PAS 6 / Afegir les clares sobre els rovells i integrar de la mateixa manera, amb moviments suaus en direcció ascendent. Si es fa a la inversa, el pes

dels rovells pot fer baixar una mica les clares PAS 7 / Posar en màniga pastissera i fer els melindros sobre una plata de forn, deixant espai suficient entre ells per evitar que s'enganxin al créixer PAS 8 / Empolvorar amb sucre llustre i coure al forn, amb el ventilador, 8 minuts a 180°, o fins que es vegin cuits

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/melindros>