

## RECEPTES

### **BUNYOLS DE CARABASSA I MONIATO. Ingredients:**

- 500 g de carabassa.
- 500 g de farina.
- 30 g de llevat.
- 300 g de moniato.
- 2 ous.
- 1 llima.
- Canella en pols.

1. Formeu una pasta ben treballada amb carabassa i moniato.
2. Afegir farina, aigua i llevat.
3. Deixar fermentar durant 20 minuts.
4. Afegir canella, ratlladura de llima i 2 ous batuts.
5. La mà sempre mullada per a fer el bunyol amb la pasta, per a evitar que la pasta s'apegue.

### **CONFITÀ DE MONIATO. Ingredients:**

- 400 g de moniato torrat o bullit i pelat.
- 300 g de sucre.
- La pell d'una llima ratllada.
- 1 branca de canella.

### **PASTISSETS DE MONIATO: Ingredients de la massa o pasta:**

- 75 ml de licor.
- 75 ml d'oli d'oliva.
- 250 g de farina.
- Canella en pols.

### **BRAÇ DE GITANO. Ingredients:**

#### **MASSA:**

- 125 g de sucre.
  - 125 g de farina.
  - 5 ous
1. Separar les clares dels rovells.
  2. Muntar clares amb sucre.
  3. Afegir els rovells a la farina i remoure.
  4. Enfornar 20 minuts la massa.

#### **FARCIMENT:**

- 250 g de moniato.
  - 200 g de sucre.
  - Canella.
  - Corfa de llima per a ratllar.
1. Humitejar un drap per a poder enrotllar la massa sense que es trenque.
  2. Posar sobre un drap humit la massa del forn. Posar el farciment sobre la massa i enrotllar.
  3. Empolvorar amb sucre i retallar els extrems.

### **COCA AMB PANSES. Ingredients:**

- 200 g de mantega.
- 200 g de sucre.
- 3 ous.
- Un pessic de sal.
- 200 g de farina.

-100 g de panses.

**COCA AMB PEBRERA, TOMACA I EMBOTIT. Ingredients:**

-125 g d'oli d'oliva.

-2 pessics de sal.

-300 g de farina.

-4 pebreres roges.

-500 g de tomaca a trossos.

**SALMORRA DE TOMACA VERDA, PENCA I PEBRERA VERDA. Ingredients:**

-250 g de tomaques verdes xicotetes.

-250 g de penques.

-250 g de pebreres verdes.

-En un recipient amb aigua, posar un ou i sal fins que l'ou sure.

-Abans de posar el vinagre, s'ha de traure l'ou del recipient.

-Per cada part d'aigua, tres parts de vinagre.

-Fulles i branques xicotetes de llimera o llimoner.

-Trossos de llimes.

**MELMELADA DE TOMACA. Ingredients:**

-500 g de tomaques madures a trossos.

-225 g de sucre.

-Suc de mitja llima.

-Canella de branca.

-Coure tota la barreja durant 45 minuts.

-Quan es refrede, posar-ho en pots de vidre i al bany maria.