

Activa't al Casal- CUINA  
16 de març de 2009

## PASTÍS DE SANTIAGO



### Ingredients:

- 200 grams de sucre
- 250 grams de farina d'ametlles
- 3 ous sencers i 4 rovells d'ou
- 2 cullerades de mantega
- 50 grams de farina
- 2 cullerades petites de llevat en pols
- 1 pessic de sal
- Ratlladura de llimona

### Elaboració:

Batre els ous amb el sucre fins que es vegin blanquinosos. Afegir les ametlles, la ratlladura de llimona i la mantega (que estigui tova). Quan tot estigui ben remenat, s'hi afegeix la farina, la sal i el llevat.

Quan sigui una pasta homogènia, s'aboca al motlle, i tot seguit es posa al forn 20-30 minuts a una temperatura de 180 graus.

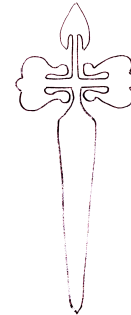


**16 de març de 2009**

## CUINA

### MENÚ:

- Empanada gallega
- Filloas dolces
- Pastís de Santiago



## EMPANADA GALLEGA



### Ingredients:

- 1 kg. de farina
- 2 kg. de ceba
- 1 ou
- 1 llauna gran de tonyina
- 1 llauna de pebrots
- ½ litre d'aigua
- 1 cullerada de sal

### Elaboració:

Es sofregeix la ceba, i a banda es posa a escalfar l'aigua amb sal. Quan està tot fred, es posa la farina en un bol, i al mig s'hi va posant aigua i oli i es va pastant. Quan la massa està pastada es deixa a reposar mitja hora. Després es parteix la pasta en dos parts. La primera s'estira i es posa fent de base a la safata del forn, i un cop col·locada es va farcint amb la ceba, la tonyina i el pebrot. Un cop farcida es cobreix amb l'altra part de la pasta cobrint tota la base, i s'enrotllen les vores i es fa un forat al mig per a que respiri. Després només caldrà adornar-ho amb tiretes de pasta i pintar-ho amb un ou batut. Es posa al forn a 200 graus durant mitja hora i ja està llest.

## FILLOAS DOLCES



### Ingredients:

- 8 ous
- ½ litre de llet
- ½ litre d'aigua
- ½ kg de sucre
- 1 kg de farina
- 1 got d'anís dolç
- 1 tros de sagí blanc

### Elaboració:

Es baten els ous, s'afegeix el sucre, l'anís, la llet, l'aigua i la farina poc a poc. Es remena tot ben remenat. Es posa a escalfar una paella, i un cop calenta, s'unta la paella amb el sagí, llavors es van coent les coques.