

FLAM DE MATÓ/TORRÓ

INGREDIENTS PER A 5 ALUMNES (1.3l crema flamera)

PEL CAMEL				NECESSITATS				
Aigua	0.03	kg		Coure l'aigua, el sucre i unes gotes de suc de llimona fins que tingui el color que desitgem tenir (ni massa clar ni massa fosc!). Posar en flameres.	Cassó	1	u	
Sucre	0.125	kg			Vaca/cullera	1	u	
Llimona	1	u			Fogó	1	u	
					Flameres	6	u	
					Safata	1	u	
PEL FLAM DE MATÓ				NECESSITATS				
Llet	0.5	l	LA SELVATANA	Bullir llet amb sucre. A part, trencar ous i afegir-hi la mel, i escaldar-ho amb la llet. Finalment, afegir-hi el mató i triturar i colar. Posar a les flameres i coure al bany-maria i al forn, a 175°C, fins que estiguin cuits.	Cassó	2	u	
Sucre	0.075	kg			Batedor (barilles)	1	u	
Mel	0.075	kg			Bol	2	u	
Ous	4-5	u	LIDEROU S.L.		Túrmix	1	u	
Mató	0.4	kg			Colador	1	u	
					Vaca	1	u	
				Safata forn	1	u		
PEL FLAM DE TORRÓ				(NECESSITATS)				
Llet fresca	0.5	l		Bullir llet amb sucre. A part,	Cassó	2	u	

Sucre	0.05	kg		<p>trencar ous i afegir-hi el torró esmicolat, i escaldar-ho amb la llet. Triturar i colar. Posar a les flameres i coure al bany-maria i al forn, a 175°C, fins que estiguin cuits.</p>	Batedor (barilles)	1	u	
Ous	6	u			Bol	2	u	
Torró de Xixona/Tou	0.4	kg			Túrmix	1	u	
					Colador	1	u	
					Vaca	1	u	
					Safata forn	1	u	
ACOMPANYAMENT (opcional)					NECESSITATS			
Les avellanes garapinyades	0.05	kg			Fusta de tallar	1	u	
Mató fresc	0.05	kg			Puntilla	1	u	
Mel	0.05	kg						
Daus de torró	0.05	kg						