

El Llibre de Les Receptes Olímpiques



PIRULETES DE POLLA STRE



Ingredients

Ingredients

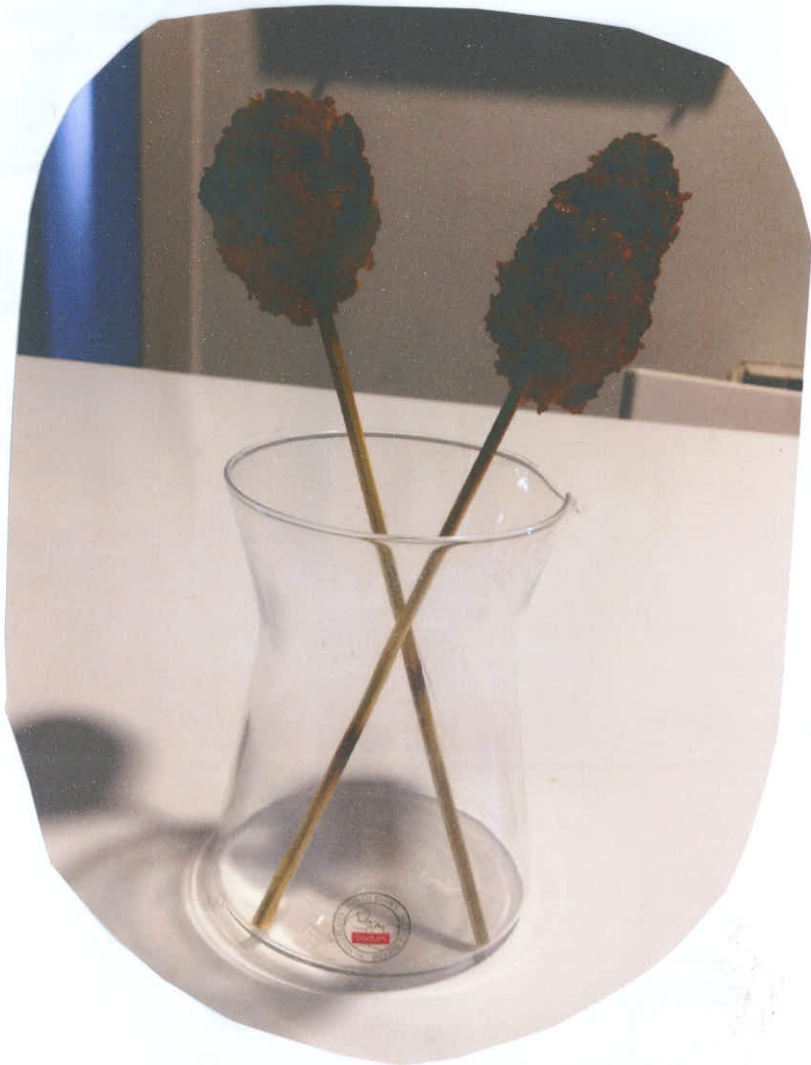
- Pebugues de pollastre
- Cereals tipus com Flakker
- Farina Tempura
- maionesa
- soja



Es tallen daus de pollastre i es claren en un pal de broqueta.

Per una altra banda, es barreja la farina de tempura amb aigua fins s'omple amb cereals i amb l'ajuda d'una massa de

Es mulla el pellastre en el preparat de Tempura, i es posa amb els cereals de forma que quedim enganxat. Tot seguit es freguem en oli molt calent i quan estan dorats es treuen. Si es vol es poden servir acompanyats de maionesa que s'ha retocat amb una mica de salsa de soja



Espero que
l'agradiu

WILKE
G

Tarta quenora



Ingredientes: para 4 personas:

- Para la base de bizcocho: 100g de bizcocho negro
- 75g de mantequilla fundida
- 25g de avellanas peladas.
- Para el relleno: 250g de queso ricotta
- 100g de nata montada
- 25g de chocolate fundido
- 40g de azúcar glas
- agua de azhar

1. Tritura los bizcochos, las almendras y las avellanas.
2. Vierte la mezcla en un cuenco, añade la mantequilla y bate.
3. Forra con papel de horno el fondo de un molde de unos 10,5 cm de diámetro.
4. Vierte la mezcla en el molde de modo uniforme. Mételo en la nevera.
5. Mezcla en un cuenco el queso ricotta con el azúcar y el agua de azhar.
6. Añade la nata y mezcla delicadamente.
7. Saca la tarta del molde y recúbrela con una capa de crema de ricotta.

8. Funde el chocolate al baño maría, después viértelo en una pastelería manga
9. Presiona la manga para que salga el chocolate, formando una decoración.
10. Mételo en la nevera hasta que el chocolate se solidifique, después sírvelo la tarta y...

¡buen provecho!

