



Receptari del Vallès Oriental

Pastís de Mongeta del Ganxet

Escorreu les mongetes i passeu-les pel passapurès.

Barregeu-les amb el sucre, els rovells d'ou, les ametlles amargues pelades i picades i la ratlladura de llimona.

Munteu a punt de neu les clares i afegiu-les amb compte al preparat anterior. (com si féssiu un pa de pessic)

Poseu-ho en un motlle untat de mantega i enfarinat i coeu-lo a forn mitja (160-180°) de mitja hora a tres quarts.

Com sempre, comproveu que el pastís ja és cuit punxant-lo amb un escuradents. A mitja cocció podeu decorar-lo amb sucre granat.

Aquest pastís de mongetes d'origen centreeuropeu, ha arribat a nosaltres gràcies al cuiner vallesà Pep Salsetes.

Ingredients:

- 500g de mongetes del ganxet cuites
- 6 ous
- 175 g de sucre
- 4 ametlles amargues
- Ratlladura de llimona

