

Recepta II

CRESPILLS i RUBIOLS

ingredients per la pasta:

1kg de farina

3 vermells d'ou

una tassa d'oli d'oliva

250g de sucre

una tassa i mitja de suc de taronja

Les mesures en tasses es corresponen a una tassa de cafè. Dins un bol, mesclam bé els vermells d'ou, el sucre, el suc de taronja i l'oli. Després, hi anam afegint poc a poc la farina i ho anam pastant. Com a la recepta de les panades, hem de posar "la farina que agafi".

En tenir la pasta feta, enfarinam la taula i hi estenem la pasta amb l'aprimador. Una vegada estesa la massa la tallam amb les formes dels crespells i els estenem a una llauna de forn untada d'oli. Si enlloc de fer crespells feim rubiols, tallarem la pasta en forma circular, i hi posam una cullerada de farcit al centre. Després ho doblegam en forma de mitja lluna i ajuntam les dues parts fent un "cosit" amb una forqueta. S'enfornen les llaunes uns 15minuts a uns 190°.

Una variant de la massa és canviar mitja tassa de suc de taronja per mitja tassa de vi dolç o de malvasia.

ingredients per el farciment:

confitura d'albercoc

confitura de fraula

cabell d'àngel

crema pastissera