

PASTÍS de MENJAR BLANC

Nota: S'ha de fer el dia abans.

	<u>Ingredients</u>
250 grs	ametlles torrades (no cal pelar-les)
200 ml	llet
250 grs	sucre
16 grs	gelatina (8 fulls)
500 ml	crema de llet de 35% MG
	MOTLLO de corona

Elaboració

- Hidratar la el fulls de gelatina en aigua ben freda 30 minuts abans
- Posar les ametlles en el bol de la picadora elèctrica i triturar-les al màxim, si pot ser fins a fer-ne pols, però que no arribin a deixar anar l'oli intern que tenen.
- Escalfar la llet fins a uns 60°C en un cassó
- Afegir-hi les ametlles en pols i remenar
- Afegir-hi el sucre i remenar
- Afegim la gelatina i remenar fins que s'hagi integrat del tot
- deixar temperar una mica
- Muntar la nata líquida fins que s'aguantin els pics
- Barrejar la nata amb la pasta i remenar fins homogeneïtzar
- Omplir el motllo
- Deixar refredar a la nevera un mínim de 8 hores