

GALETES D'AMETLLA i TARONJA amb iogurt gelat

	<u>Ingredients Galetes</u>
100 grs	ametlla picada
100 grs	farina
250 grs	sucre
100 grs	mantega (pomada)
45 ml	suc de taronja
	pell de taronja ratllada
	<u>iogurt gelat</u>
	iogurt grec
	gelat de iogurt
	<u>Sopa de préssec</u>
	préssecs
	un xarop fet amb .. pes sucre = pes aigua

Galetes

- Esmicolar les ametlles amb la ma de morter.
- Deixatar la a temperatura ambient fins a donar-li una textura de pomada.
- Pastar tots els ingredients.
- Deixar reposar la massa a la nevera durant 45 minuts.
- Preescalfar el forn a 180°C
- Estirar la massa entre dos papers de forn fins a tenir una làmina ben prima.
- Posar-la la làmina sencera al forn amb els dos papers inclosos (amb la massa entremig).

Atenció: S'ha de coure la làmina de pasta sencera, NO tallada en porcions individuals, perquè llavors al sucre s'escorre i es caramelitza entre les galetes individuals i quan les volem separar es trenquen les galetes.

- Forn a 180 °C durant 10 minuts.

Un cop freda tallem la làmina en porcions irregulars.

Sopa de préssec

- Pelar i tallar els préssec a daus petits.
- Farem un xarop amb el sucre i l'aigua (pes sucre = pes aigua). Quan bulli alegrement i afegim els talls de préssec i hi deixem coure uns minuts.
- Passar-ho pel pymer i deixar-lo refredar. Un cop fred el deixarem a la nevera.

Presentació

- Col·locar al fons del plat una mica de iogurt.
- Al damunt una bola de gelat de iogurt.
- Clavar un troc de galeta al iogurt.
- Pel voltant i posarem una mica del xarop de préssec i uns daus de préssec.