

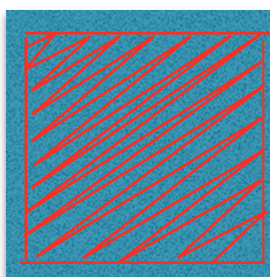
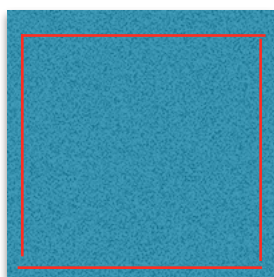
BRAÇ de GITANO_Gioconda

Nota: És una massa ideal per a base de pastissos freds o enrotllats

	<u>Ingredients</u>
125 grs	sucre llustre
100 grs	farina d'ametlla
3	ous sencers
25 grs	cacau en pols 100%
20 grs	farina fluixa
20 grs	mantega fosa
2	clares d'ou
una punta	sal

Elaboració

- Muntar amb les varetes a la pastadora els ous sencers, el sucre llustre i farina d'ametlla (posats tots els ingredients a la vegada) fins que doblin el seu volum
- Tamisar la farina i el cacau en pols i anar-la afegint a la pastadora remenant amb les varetes a velocitat lenta fins integrar
- Traspasar la pasta a un bol i afegir-hi la mantega fosa. Remenar amb una espàtula de llengua de gat
- Netejar i assecar bé el bol de la pastadora.
- Muntar-hi les clares d'ou amb un punta de sal fins a un punt de pics suaus.
- Incorporar les clares muntades al bol de mica en mica i remenant a poc a poc amb una espàtula de llengua de gat.
- Posar un paper de forn a la safata on farem la làmina (va millor que sigui una safata plana amb en les vores de poca alçada), engreixar-lo amb una mica de mantega el cul i les parets i enfarinar-lo lleugerament.
- Per escampar la massa primer farem un cordó resseguint les vores de la safata de manera que ens quedi un perímetre de massa. Després anirem omplint la safata fent ziga-zagues en diagonal, començant per una cantonada fins arribar a la cantonada contrària. Els cordons de la diagonal han de quedar bastant junts. Sacsegem la safata per ajudar a cobrir tot l'espai. Si és necessari ho acabem d'omplir allisant la massa amb un ganivet llarg i ample.



- Enfornar a 160°C durant 12-14 minuts
- La deixem refredar sobre una reixeta
- Un cop freda podem marcar i tallar les bases pel pastís. També pot servir com a làmina per a pastissos enrotllats, tipus draç de gitano.