

SERICAIA

Nota: Pastís típic d'Elvas (Portugal).

Nota: S'ha de fer d'un dia per l'altra

	<u>Ingredients</u>
500 ml	llet sencera
6	ous
250 grs	sucre
65 grs	farina fluixa
1	branca canyella
1	pell de llimona
un pessic	sal
2 cullerades soperes	canyella en pols
motllo	una plata de fang una mica fonda i ample (la típica de la sericaia) o una cassola a ser possible de fang o pyrex

Elaboració

- Tamisar la farina dins d'un bol i afegir-hi una part de la llet freda.
 - Remenar per dissoldre la farina fins aconseguir que tingui una textura de pasta fina .
 - Portar a ebullició la resta de la llet amb la branca de canyella i la pell de llimona.
 - Quan arranca el bull retirem el pot del foc i deixem refredar la llet.
 - Separar els rovells de les clares.
 - Blanquejar els rovells amb el sucre fins que agafin una textura escumosa i gairebé tripliquin el volum.
 - Incorporar la pasta fina de farina i remenar-ho fins homogeneïtzar.
 - Quan la llet sigui tèbia retirem la branca de canyella i la pell de llimona.
 - Afegir la llet a la preparació a poc a poc i remenar-ho bé.
 - Passem la crema a una cassola i ho escalfem a foc mig fins que s'espesseixi mentre ho anem remenant.
 - Traspasar la crema a un bol i deixar-la refredar.
 - Preescalfar el forn a 180°C.
 - Mentrestant muntar les clares amb un pessic de sal a punt de neu.
 - Quan la crema sigui freda, barrejar les clares amb la crema, de mica en mica, mentre ho remenem amb suavitat amb una espàtula.
 - Untar amb mantega la plata de fang on courem la sericaia i anar-la omplint a cullerades.
- Nota:** Si no tenim la típica plata per sericaia podem fer servir una cassola de fang o motllo de pyrex.
- Nota:** També es poden fer servir motllos individuals de ceràmica.
- Tamisar canyella en pols pel damunt tapant tota la pasta.
 - Enfornar a 180°C durant uns 40 minuts.
 - Deixar refredar.
 - Un cop freda es posa a la nevera durant 24 hores abans de consumir-la.