

GEMES DE SANTA CLARA (també dites de Santa Teresa)

<u>6-7 gemmes</u>	<u>10-12 gemmes</u>	<u>Ingredients</u>
3	6	Rovells d'ou
50 grs	100 grs	sucre
35 ml	70 ml	aigua
1/4	1/2	llimona (la pell sense la part blanca de l'interior)
50 grs	100 grs	sucre glaç
		motllos petits (opcional)



- Posar els rovelles sols en un bol i deixatar-los lleugerament.
- Fem un almívar a punt de fil a foc mitjà amb el sucre i l'aigua + la pell de la llimona (sense la part blanca interior). Hem d'arribar als 105°C i quan espesseixi una mica ho retirem del foc.
 - Es important posar-hi la pell de llimona o unes gotes de suc de llimona perquè el sucre no se'ns caramel·litzi.
 - Retirar del foc i treure la pell de llimona i la branca de canyella
- Anar afegint l'almívar en un raig fi al bol dels rovelles, molt a poc a poc i anar remenant amb les varetes manuals.
 - Si aboquem l'almívar calent sobre els rovelles freds evitem que se'ns coagulin els rovelles.
- Traspassem la pasta al cassó on hem fet l'almívar i es posa a coure a foc BAIX mentre anem remenant enèrgicament amb les varetes fins que s'espesseixi i es desenganxi de les parets.
- Traspasar a un bol net i deixar-ho refredar unes 3 hores a la nevera.
- Espolsar sucre glaç pel damunt del marbre i bolcar-hi la massa. Després fem rodolar la massa fins a conformar un corró cilíndric.
- Tallar el corró a rodelles i conformar boles més o menys irregulars.
- Omplir els petits motllos i espolsar-hi sucre glaç per sobre. Si no tenim motllos posarem les boles al damunt d'una safata forrada amb paper de forn.