

## FLAM D'AMETLLES

**Nota:** S'han de fer el dia abans i deixar-los a la nevera.

| mides per a 7 o 8 flams | <u>pel caramel</u>                        |
|-------------------------|-------------------------------------------|
| 100 grs                 | sucre blanc                               |
| 60 ml                   | aigua (millor embotellada)                |
|                         | <b><u>Ingredients</u></b>                 |
| 6                       | ous sencers                               |
| 50 grs                  | ametlla ratllada                          |
| 500 ml                  | llet                                      |
| 130 grs                 | sucre (pot ser també sucre moré de canya) |
| 5 o 6                   | galetes tipus Maria picades               |
| 1/2 branca              | canyella                                  |

### **Fer un caramel**

- Barrejar en un pot l'aigua i el sucre i posar-ho a bullir fins que tingui color i textura de caramel . (aproximadament uns 15' o 20'). NO REMENAR. En tot cas anar movent el cassó.
- Abocar el caramel al fons del motllo i remoure perquè impregni també les parets.
- Trossejar l'ingredient panificable i anar-lo posant al motllo.
- Preparar un recipient que pugi anar al forn on hi càpiguen les flameres.
- Preescalfar el forn a 180°C
- Triturar les galetes i barrejar-les amb l'ametlla ratllada.
- En un bol hi posarem la llet, ous sencers i el sucre. Remenar fins aconseguir una massa homogènia
- Afegir-hi la barreja de galetes i ametlla ratllada.
- Omplir les flameres. No omplir-les del tot.
- Col·locar les flameres en el recipient del bany maria i omplir-lo d'aigua ja calenta fins a una mica més de la meitat de les flameres.
- Fornejar a 180°C durant 45 o 50 minuts. Comprovar la cocció amb un escuradents, no ha de sortir humit però tampoc sec del tot.

Nota: a Sants: 50 minuts

- Deixar-los refredar i un cop freds es posen a la nevera fins l'endemà.