

SIRICAIA

Pastís típic d'Elvas (Portugal)

Recepta de la Maria Teresa Fontanils

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

	<u>Ingredients</u>
8	ous (només els rovells)
1 cullerada sopera	mantega
4 cullerades soperes	sucre
1 pot	llet condensada
una mida del pot de llet condensada	llet sencera
	mantega per engreixar el motllo
	sucre per espolsar

- Separar els rovells de les clares.
- Deixetar els rovells fins que agafin una textura d'escuma.
- Afegir-hi el sucre i la mantega i batre-ho fins aconseguir una crema lleugera i blanquinosa.
- Desfer la llet condensada en la llet i l'anar remenant perquè es desfaci.
- Ajuntar-ho amb la massa i remenar a fons.
- Engreixar una safata que pugui anar al forn amb una mica de mantega.
- Omplir-la i espolsar-hi sucre per sobre.
- Incorporar el midó desfet en una mica de llet freda al bol dels rovells i remenar.
- Posar aigua a la safata del forn per a poder coure la siricaia al bany maria.
- Forn a 180°C durant aproximadament 1 hora.
- Deixar refredar.
- Un cop freda es posa a la nevera durant 24 hores abans de consumir-la.