

MENJAR BLANC

- S'ha de fer el dia abans per deixar-lo a la nevera
- Mides per a les 6 racions

amb midó o Maizena	amb gelatina	<u>Ingredients</u>
100 grs	— —	Maizena o midó
— —	6 grs	gelatina
300 grs	300 grs	ametlles crues laminada
150 - 200 grs	150 - 200 grs	sucre
1000 ml	1000 ml	aigua embotellada (també es pot fer amb 1 litre de llet)
1 branca	1 branca	canyella
1	1	llimona (la pell)
300 grs	300 grs	ametlles crues
		OPCIONAL
		sucre
		ametlles laminades

Preparar la llet d'ametlles

- Bullir l'aigua (o la llet) + pell de llimona + el sucre + branca de canyella. Quan comenci a bombollejar amb força ho mantindrem 5 minuts.
- Colar amb un colador xinés
- Afegir-hi les ametlles laminades i passar lleugerament el pymer sense desfer-les del tot i ho deixem refredar.
- Quan sigui fred ho posem a la nevera, tapat, durant tota la nit (si passa més temps no hi ha cap problema i si tenim molta pressa hi han d'estar un mínim d'unes 3 o 4 hores).
- L'endemà ho traiem de la nevera i hi tornem a passar el pymer i ho colem.

Nota: Només ens interessa la llet d'ametlles i no la pasta, per tant, l'ideal es colar-h amb un colador de tela o amb un drap net, pressionant per obtenir la màxima llet. Si no tenim colador de tela ni cap drap net ho podem passar pel colador xinés, pressionant una mica però sense posar-hi la pasta fina que ens queda per per sota fora del colador. **Variante fàcil:** hi ha una variant fàcil que es comprar directament una llet d'ametlles comercial al super.

Menjar blanc

Recepta-1: amb midó (o Maizena):

- Posar a escalfar la llet d'ametlles i afegir-hi el midó sense deixar de remenar fins que s'espesseixi.

Recepta-2: amb gelatina:

- Posar en remull els fulls de gelatina amb aigua freda durant 30 minuts
 - Posar a escalfar la llet d'ametlles i quan sigui calenta en traiem un cullerot i hi desfem el fulls de gelatina ben escorreguts.
 - Un cop dissolt ho tornem al pot amb a resta de la llet d'ametlles i ho remenem bé
- Omplir els recipients individuals i deixar-los refredar.
 - Un cop freds els posem a la nevera durant unes hores.