

CERDANS

	Ingredients
300 grs	avellanes crues senceres (D.O. Reus)
200 grs	sucre
200 grs	farina
1 copeta	anís (o uns 8 grs de matafaluga)
1 culleradeta	canyella en pols
1 culleradeta	llevat instantani
aprox 120 ml	llet (depèn de la consistència)

- Quan falti 1/2 hora per enforar preescalfar el forn a 180°C
- Barrejar en un bol les avellanes senceres + el sucre + la farina tamisada + la culleradeta de llevat instantani + la copeta d'anís
- Mentre ho anem remenant hi anem abocant la llet de mica en mica fins aconseguir una pasta d'una textura no gaire homogènia (si han de nota les avellanes senceres).
- Un cop aconseguït el punt compactar la massa conformant un corró que després aplanem amb la ma fins a tenir una forma rectangular d'un 1/2 cm de gruix
- Posem la barra a la nevera a refredar
- Preescalfar el forn a 180 °C durant 20 minuts
- Quan la barra s'hagi compactat la tallem a llesques
- Enforar a 180°C durant 20 minuts fins que siguin cuites
- Deixar-les refredar sobre una reixeta perquè no agafin humitat