

# Llibre de receptes

Arreplegades a l'exposició celebrada el Nadal de 2012



C.P. "Sagrada Família"  
Xiscona



El nostre agraïment a totes les persones que van participar i que ens han ofert les receptes per poder fer aquest llibre.



# Index

Coca dolça .....	9
Coca de la iaia .....	11
Coca de secret .....	12
Coca de xocolata .....	14
Tortada d'ametla .....	15
Tortada .....	17
Galetes .....	21
Galeta de Nadal de xocolata .....	22
Galetes Cookis .....	24
Galetes de sucre .....	26
Galetes amb xocolata .....	28
Coquets .....	31
Almendras .....	33
Almoixàvena .....	35
Magdalenes .....	36
Tonyetes de Nadal .....	37
Flan de torró .....	38
Borrachuelos malagueños .....	40
Fideus fregits amb mel .....	42
Iquals .....	43
Rotllets de vi .....	44
Rotllos d'ou .....	45
Torró de neu .....	46
Mantegades .....	47
Paracotes .....	49
Polvorons .....	50
Rotllets d'ou .....	52
Rotllets d'amís .....	53
Figures d'ou amb ametla .....	55



Coques i tortades





# Coca dolça

## Ingredients:

6 ous.

Farina.

1 got de llet.

Canella.

Un got d'oli de Soja.

Un got i mig de sucre.

3 paperets blancs de gasosa.

3 paperets blaus de gasosa.

## Elaboració:

Es posa el forn a calfar a uns 220 graus.

En una cassola, es posen els 6 ous i es baten, s'afegís la canella, el sucre, la llet, l'oli i es mescla tot junt.

Una vegada feta la mescla, es va afegint poc a poc la farina, sense deixar de moure per no tenir grums.

En un got posem un poc de llet i li afegim els paperets blancs de les gasoses i els afegim a la massa.

Fem el mateix amb els paperets blaus.

Posem la massa en una safata untada d'oli i per damunt li posem canella i sucre, ho posem al forn baixant-li la temperatura a 180 graus.

Ho tindrem mitja hora al forn.

Recepta de Brian i Derek

# Coca de la iaia

## Ingredients:

3 ous.

250 gr de sucre.

250 gr de farina.

Un got d'oli de gira-sol.

3 paperets dobles de gasosa.

Un got de llet.

La ratlladura d'una llima.

Canella.

## Elaboració:

Alçar les clares d'ou a punt de neu.

Afegir els rovells, el sucre, la farina (les gasoses s'han mesclat abans amb la farina), l'oli, la llet i la ratlladura de la llima.

Posar-ho en una safata amb paper de forn i posar-li per damunt canella i sucre.

Posar-ho al forn a 160 graus durant uns 40 minuts.

# Coca de secret

## Ingredients:

6 OUS.

Mig quilo de sucre.

600 gr de farina.

200 ml d'oli de gira-sol.

250 ml de llet.

3 gasoses blanques.

3 gasoses blaves.

2 culleradetes de raspadura de llima.

## Elaboració:

Pujar les clares dels ous a punt de neu (açò o podem fer a màquina).

Afegir per aquest ordre mesclant amb una batidora manual molt suau: la raspadura de la llima, els rovells d'ou, la llet, l'oli i la farina amb les gasoses tamisades per evitar grums.

Posar la massa a una llanda amb paper

cristall o de forn i posar-li per damunt un pos de sucre i canella.

Posar al forn, que ja estarà calent, a uns 180 graus durant 30-40 minuts.

# Coca de xocolata

## Ingredients:

300 gr de farina.

120 gr de xocolata.

4 ous.

2 gots menys dos dits d'oli de gira-sol.

2 gots de llet.

2 gots de sucre.

4 paperets de gasosa blancs i blaus.

## Elaboració:

Pujar les clares dels ous a punt de neu. Afegir els demás ingredients poc a poc i per últim els rovells dels ous, treballar-ho fins aconseguir una massa homogènia.

Posar la massa en una llanda de forn amb paper i ficar-la al forn a 180 graus uns 40 minuts.

# Tortada d'ametlla

## Ingredients:

7 ous.

180 gr de sucre.

180 gr d'ametlla molta.

Una onça i mitja de midó.

Una culleradeta de canella molta.

## Elaboració:

Separar les clares dels rovells i pujar les clares a punt de neu (açò es pot fer amb la batedora elèctrica).

Després ja amb batedora de mà i remenant sempre en cercle i en la direcció de les agulles del rellotge, mesclar el sucre, els rovells, les ametlles, la canella i el midó. Tingueu en compte quan tireu el midó de no moure-ho molt per a que la massa pugui pujar.

Posar-ho amb una llanda redona amb paper de forn i coure-ho amb forn d'aire a 180 graus uns 40 minuts.

Una vegada es trau de la llanda, adornar  
amb sucre en pols i canella.



# Tortada

## Ingredients:

Ametles.

Ous.

Sucre.

Raspadura de llima.

## Elaboració:

Es posa paper al motlle i s'endolla el forn.

Es separen les clares dels rovells.

Es puja a punt de neu les clares.

S'afegix el sucre, els rovells, la raspadura de llima i l'ametlla molta, una cosa darrere de l'altra i a poc a poc.

Posar al forn durant 30 minuts a 180 graus.



Galletes



# Galetes

## Ingredients:

300 gr de farina.

3 culleradetes de llevat en pols.

100 gr de sucre.

Un ou.

150 gr de mantega.

## Elaboració:

Posar la farina amuntanada en forma de volcà en una safata.

Afegir els demés ingredients i amassar molt poc.

Fer una bola amb la massa i embolicar-la amb paper d'alumini.

Posar-les separades en una llanda amb paper de forn i ficar-les durat 15 o 20 minuts al forn a 160 graus de temperatura.

# Galetes de Nadal de xocolata

## Ingredients:

- Nota:

(L'equivalent a una tassa, es la capacitat d'un got d'aigua normal d'entre 220 i 250 ml)

Tres tasses i un terç de farina.

Mitja tassa de cacau en pols.

Tres quarts de tassa de sucre negre.

Tres quarts de culleradeta de llevat.

Una culleradeta de vainilla.

Mitja culleradeta de sal.

12 cullerades de mantega sense sal, que estiga blana però encara freda i tallada en 12 trossos.

1 ou a temperatura ambient.

60 gr de xocolata al 62% de cacau, tallat molt fi.

## Elaboració:

En un llibrellet, mesclar amb la batidora, la farina, el cacau en pols, el sucre negre, el llevat, la

vainilla i la sal.

Afegim la mantega en trossets i ho tornem a mesclar fins que es quede una mica arenós, li afegim la xocolata i ho tornem a mesclar.

En una altra safata batem l'ou i l'afegim a l'anterior sense parar de remoure per evitar grums.

Amb la massa feta, la partim en dos i la conservem amb plàstic de cuina una hora a la nevera o fins que esriga prou dura per poder-la treballar.

Fem açò amb cadascun dels trossos: posem la massa damunt de paper encerat i l'aplanem fins que tinga un grossor aproximat de 0,6 cm, li posem damunt un altre paper encerat i ho deixem al congelador uns 15 minuts.

Cal fem el forn a 180 graus; traquem la massa del congelador, retirem el paper encerat i tallem la massa en forma de ninot. Posem en una llanda amb paper de forn les galetes i al forn a 180 graus durant 8 o 12 minuts.

Una vegada fora del forn, deixem gelar uns minuts i evitarem així que es trenquen les galetes.

# Galletes cookies

## Ingredients:

150 gr de sucre moreno.

150 gr de sucre blanc.

125 gr de mantega (a temperatura ambient, que estiga blaneta).

2 ous.

Una cullerada d'extracte de vainilla.

340 gr de farina.

Una culleradeta de bicarbonat.

150 gr de xocolata chiips (gotes de xocolata) o la xocolata que més us agrada (es tallem trossets generosos).

## Elaboració:

Per a fer la massa, el millor es utilitzar una forqueta o cullera de fusta.



En un llibrell posar els sucres i la mantega fins que estiga ben cremós.

Afegir els ous i mesclar-ho tot molt bé.

Afegir la farina, l'extracte de vainilla, el bicarbonat i un poc de sal, si la mantega no en porta.

Mesclar-ho bé afegint-li la xocolata.

Calçar el forn a 180 graus (dalt i baix), amb la massa formar boles (de la mesura de les trufes aproximadament) i posar-les en una llanda amb paper de forn. S'han de col·locar deixant un espai entre elles d'uns 5 cm per a que no s'apeguen.

Posar-les al forn uns 10 minuts i deixar que es gelen abans de traure-les de la safata.

Recepta d'Adrian -4 anys-.

# Galetes de sucre

## Ingredients:

125 gr de mantega.

125 gr de sucre extrafi.

Un ou.

Una culleradeta d'aroma de vainilla.

250 gr de farina.

## Elaboració:

En un llibrell batre la mantega amb el sucre fins obtenir una massa lleugera i cremosa.

Afegir l'ou i l'aroma de vainilla i mesclar.

Afegir la mitat de la farina i remenar, després afegir l'altra mitat i mesclar.

Fer una massa suau, enrotllar-la amb plàstic transparent i deixar-ho reposar mitja hora a la nevera.

Calçar el forn a 180 graus.

Estirar la massa a la taula de treball enfarinada fins aconseguir un espessor d'uns 4

mil·límetres i tallar la pasta en forma de galetes.

Posar les galetes en una llanda amb paper de forn i ficar-les uns 10 o 15 minuts al forn fins que queden daurades.

Deixar gelar.

# Galetes amb xocolata

## Ingredients:

110 gr de farina.

Mitja culleradeta de llevat.

55 gr de mantega.

20 gr de sucre blanc.

50 gr de sucre moreno.

100 gr de perles de xocolata.

Un pessiquet de nous a trossets.

Un ou.

## Elaboració:

Es mescla la mantega, les dues classes de sucre, la farina i l'ou batut. Després s'afegeix el llevat i, quan estiga tot ben mesclat, es posen les perles de xocolata i les nous a trossets.

Amb la massa es fan boletes i es fiquen al forn uns 20 minuts a 180 graus més o menys.

*Altres*



# Coquets

## Ingredients:

Llet, 20cc.

Raspadura de coco, 150 gr.

Sucre, 100 gr.

2 ous.

Ratlladura de llima fina.

## Elaboració:

Calçar la llet amb la ratlladura de la llima, abocar-ho damunt del coco i el sucre i amassar fins que es quede una massa homogènia.

Afegir els ous sense batre i seguir mesclant.

Deixar reposar 10 minuts i posar la massa en una manega pastissera.

Fer galetes i posar-les en una llanda amb paper de forn i posar per damunt d'elles un poc de sucre.

Posar al forn a 240 graus de 5 a 8 minuts fins que agafen color, sense cremar-se, però

*mantenint la humitat a l'interior.  
Servir gelat.*

*Recepta de Jesús González Quiralte*



# "Almendras"

## Ingredients:

270 gr d'ametlla molta.

270 gr de sucre.

3 ous (sols utilitzarem les clares).

Ratlladura de llima.

Canella.

## Elaboració:

En un llibrell, pujar les clares dels ous a punt de neu.

Una vegada estan ben dures les clares, s'afegix l'ametlla, el sucre, la ratlladura de llima i la canella.

Es treballa aquesta massa fins que quede homogènia i amb la mà fem una espècie de boletes aplanades.

Es posen en una llanda de forn i es fiquen, entre 20 i 30 minuts, al forn a uns 180 graus.

# Almoiscàvena

## Ingredients:

1 got (dels de cafè) d'oli de gira-sol.

2 gots (dels de cafè) d'aigua.

1 got (dels d'aigua) de farina.

3 ous.

Sucre.

Canella molta.

## Elaboració:

Abocar en un llibrell l'aigua i la farina, i deixar uns minuts al foc, remenant fins que quede tot desfet.

Batre els ous i afegir-ho.

Estendre la massa, formant una làmina fina, en una safata quadrada untada amb oli i empolvorar per damunt amb sucre i canella.

Ficar al forn durant 30 minuts a 180 o 190 graus.

# Magdalenes

## Ingredients:

4 ous.

1 got de llet.

1 got d'oli de gira-sol.

100 gr de farina de dacsà (Maizena).

400 gr de farina.

350 gr de sucre.

1 sobre de llevat.

Raspadura de llima.

## Elaboració:

Mesclar-ho tot amb la batidora.

Omplir per la mitat els motlles de magdalenes de paper, posant-los per damunt un poc de sucre.

Posar-les al forn uns 12 minuts a 250 graus.

Recepta de Sònia i Paco Moreno

# Tonyetes de Nadal

## Ingredients:

1 kg de farina tendra (de rebosteria).

250 gr de mantega de porc a temperatura ambient.

250 cl d'oli de gira-sol.

250 gr de sucre.

3 rovells d'ou.

La ratlladura d'una llima.

Una mica d'aiguardent o anís.

## Elaboració:

Barrejar tots els ingredient fins aconseguir una massa homogènia.

Fer boletes de la mida d'una nou i a la part superior de cada una posar un pessiquet de sucre i canella.

Posar-ho al forn a 170 graus uns 25 minuts.

Amb aquestes mesures eixiran unes 70 tonyetes.

Recepta de Silvia Picó, mare d'Ander

# Flan de torró

## Ingredients:

Sucre o llet de pot. (4 cullerades)

Mig litre de llet.

Una barra de 300gr de torró de Xixona.

Un sobre de 'Flamín'.

Per a fer el caramel (4 cullerades de sucre i una d'aigua. Calfar fins que quede daurat).

## Elaboració:

Del mig litre de llet, separar un got. I barrejar el sobre de Flamín en ell.

Calfar la resta de llet i afegir les 4 cullerades de sucre o de llet en pot.

Quan comence a bullir, abocar la barreja de Flamín i el torró a trossets menuts, remonent sense parar.

Retirar del foc i batre-ho amb la batedora per a que quede ben mesclat.

Tornar a posar-ho a foc fluix fins que torne a bollir.

Deixar bollir un minut sense parar de moure-ho.

Posar-ho amb motles caramel·litzats i deixar-ho gelar.

Recepta de Iker.

# "Borrachuelos malagueños"

## Ingredients:

2 Kg de farina.

3 gots de vi (Montilloa).

4 gots d'oli.

Una copeta d'anís sec.

Una cullerada de canella.

Sucre.

Sèsam.

Matalauva.

Cabell d'àngel.

## Elaboració:

Calçar l'oli, afegir la matalauva i el sèsam, sense que es cremen.

Deixar gelar i afegir el vi, reservant-ho per a després.

En un recipient posar la farina i afegir tots els altres ingredients incloent l'oli amb el vi que



teniém reservat.

Amassar bé, fins tenir una massa homogènia i deixar reposar un mínim de 6 hores.

Fer boletes i aplanar-les amb el corró per deixar la massa fina.

Omplir de cabell d'àngel i tancar com si foren crestes.

Fregir-les i posar-les en un plat amb paper de cuina per evitar l'excés d'oli.

Arrebossar amb sucre i canella.

Variant:

Es pot fer sense reomplir de cabell d'àngel, arrebossant-los amb sucre i canella o amb mel.

Recepta de Ana Florido, iaia de Rubén Garcia.

# Fideus fregits amb mel

## Ingredients:

Ous.

Farina.

Oli.

Mel.

## Elaboració:

Batem 4 ous, afegim una trencara d'ou amb oli i farina.

Amassem fins que quede una massa homogènia.

Es fan fideus, fregim i els posem mel.

# Iguals

## Ingredients:

400 gr de mantega.  
400 gr de sucre.  
400 gr d'ametla molta.  
750 gr de farina.

## Elaboració:

Barrejar la mantega amb la farina, incorporar a poc a poc l'ametla, després fer el mateix amb la farina fins que la massa no s'apegue als dits.

Amb la massa ja treballada fer boletes, aplanar i modelar-les.

Es fiquen al forn, uns 10 minuts a 180-200 graus.

Recepta de Olga Blanco, hi han altres, però no tenim el nom dels cuiners/es.

# Rotllets de vi

## Ingredients:

Dos ous.

Dos gotes d'oli.

Dos gotes de vi.

200 gr de sucre.

Raspadura de llima.

Anisets.

Un paperet de gasosa.

Farina (la que es necessita per a que lligue).

## Elaboració:

Barrejar tots els ingredients fins que la massa es quede al seu punt.

Amb la massa fer rotllets i fregir-los, després es arrebossaran amb sucre i canella.

Recepta de Manola, iaia d'Antonio Boatella

# Rotllos d'ou

## Ingredients:

2 ous grossos.

El pes dels ous en sucre.

2 gasoses.

4 corfes d'oli de gira-sol.

350 gr de farina.

Un rovell d'ou per a pintar-los per damunt.

## Elaboració:

Alçar les clares dels ous a punt de neu.

Afegir els rovells i posar l'oli. A continuació afegir les gasoses, el sucre i la farina.

Pastar-ho tot bé i quan la massa estiga compacta fer trossets allargats i cilíndrics per formar els rotllo.

Pintar-ho amb rovell d'ou i posar-ho al forn a 175 graus, sense aire, a la part de baix durant 20 minuts.

Recepta de Mar i Sergi Mira Baeza.

# Torró de neu

## Ingredients:

Farina d'ametla.

Sucre.

Suc de llima i la raspadura.

Aigua.

## Elaboració:

Bullir aigua, afegir-li el sucre a poc a poc, sense parar de remenar fins a aconseguir un almívar no molt espès. Apagar el foc.

Una vegada fora del foc anar posant a poc a poc la farina d'ametla, el suc de llima i la raspadura. Cal remenar-ho molta estona amb la pala de fusta. Estarà bo quan la massa deixi d'apegar-se a la pala.

Donar-li la forma que ens agrada, però amb compte i amb guants perquè estarà molt calenta, arrebossar-ho amb canella al gust de cadascú.

# Mantegades

## Ingredients:

500 gr d'ametlla.  
400 gr de mantega de porc.  
800 gr de farina.  
200 gr de sucre.  
200 ml d'oli d'oliva.  
2 rovells d'ou  
Ratlladura de llima.  
Canella.

## Elaboració:

Es posa en un llibrell les ametles moltes, el sucre, la canella, la ratlladura de llima, l'oli i la mantega.

Es va amassant al mateix temps que s'afegeix la farina a poc a poc, fins aconseguir una massa homogènia.

S'escampa la massa damunt d'una taula i s'aplana.

Es tallen les mantegades amb un motlle o bé a mà.

Es posen en una llanda amb paper de forn i es pinten per damunt amb el rovell de l'ou.

Es fiquen al forn a 170 graus, uns 20 minuts

Recepta de Verònica de primer



# Paracotes

## Ingredients:

500 gr de farina.

Aigua .

Llevat.

3 ous.

Oli.

Canella.

Sucre.

## Elaboració:

Mesclem la farina, l'aigua i el llevat. Ho deixem reposar 30 minuts perquè fermente. Trenquem els ous separant el rovell de la clara. Afegim les clares remenant la pasta amb una cullera de fusta.

Seguidament tirem els rovells i continuem remenant-ho bé. En una paella amb oli calent, anirem fregint cullerades de pasta. Finalment les rebotquem amb sucre i canella.

Recepta de Vicent de primer

# Polvorons

## Ingredients:

1 kg de farina.  
¾ d'ametla .  
½ kg. De mantega.  
½ kr de sucre glacé.  
2 rovells d'ou  
Llimó ratllat i canyella

## Elaboració prèvia.

La vesprada anterior, barregem molt bé la farina i l'ametla molta i ho posem en una llanda al forn.

Si ho fem amb la Thermomix, posar al got la farina i les ametles i programar 20 segons velocitat progressiva fins a arribar al 10.

Calçar el forn (a dalt i a baix) a 130 °C, i ficar la llanda 30 minuts, movent de tant en tant amb l'espàtula. Anirà agafant un to lleugerament torrat. És important que no se'ns passe el temps perquè si no amargaria la barreja. Deixem reposar fins a l'endemà.

## Elaboració dels polvorons.

Formem un volcà amb la farina i fiquem dins els ingredients, barrejant-los fins a aconseguir una massa uniforme, amb la qual es juga fer una bola un poquet aplanada, que ficarem en el frigorífic entre 30 minuts i una hora embolicada en plàstic transparent.

Després i amb el palmell de la mà treballar una estoneta la massa ( se'ns obrirà per les vores, però després es va arreglant) . Utilitzar per exemple un got de vi a manera de talla pasta i anar fent els polvorons.

Deixem reposar al menys al voltant d'una hora. Cal fem el forn a 200°C i els introduïm 15 minuts, vigilant perquè no se'ns cremen. Els retirem del forn i quan es gelen, els tirem sucre glacé.

# Rotllets d'ou

## Ingredients:

500 gr. de farina de força

3 ous.

Els pes dels ous en sucre

Sis closques d'ou de mida per a l'oli

6 gasoses.

## Elaboració:

En un llibrell es posen els ous, el sucre, l'oli i les gasoses i va mesclant-se amb les mans. A continuació la farina i va pastant-se tot fins que estiga tot ben pastat.

Quan la pasta estiga bona, es fan els rotlles i es posen en una llauna, pintat-se amb l'ou i es fiquen al forn fluix 30 minuts.

# Rotllets d'anís

## Ingredients:

Un got mitjanet de sucre.

Un got mitjanet d'oli de gira-sol.

Anís per a fer pastes ( un got mitjanet, si fem servir anís normal, com que és més fort, el rebaixem amb aigua, posem la meitat del got d'anís i l'altra meitat d'anís, perquè si no se'ns pot encendre el forn).

2 llimonades (paperets de refresc).

Farina (la que admitisca).

## Elaboració:

Posem en un llibrell l'oli, el sucre i l'anís i ho anem mesclant amb la batedora de mà o amb el que vulguem.

Després anem afegint la farina a poc a poc, fins que veiem que s'ha fet una massa que ja es pot pastar.

Anem fent boletes menudes i, després amb el dit els fem un forat al mig i els anem donant

forma de rotllets.

Posem un poc de sucre en un platet i anem passant els rotllets pel sucre abans de col·locar-los a la llanda del forn.

Amb el forn calent a 180 graus els tenim un poc menys de mitja hora.

No han d'estar dauradets, perquè se'ns ressecarien molt.

Recepta de Merce.

# Figures d'ou amb ametla

## Ingredients:

Ous (sols els rovells)

Farina

Sucre

Raspadura de llimó

Ametla a trossets.

Gasoses un paperet blau i un blanc.

## Elaboració:

Posar-ho tot al forn a 170°C

Recepta de Borja de primer