

REPOSTERÍA

GACHAS CON ARROPE

INGREDIENTES:

- 1,5 litros de Agua
- 1/4 Kg. de Harina
- Matalauva
- Arrope para bañarlas
- Sal

Del agua, separar en un cacharro 1/4 de litro para disolver la harina, colándola después para evitar la formación de grumos. Poner el agua a hervir junto con la matalauva y un pellizco de sal. Cuando rompa a hervir, verter la harina disuelta y remover sin parar hasta que espese.

Se reparte en platos y cuando se van a servir, se le forma con un cuchillo cuadritos para que el arrope se introduzca. Se utiliza una cuchara de madera para remover.

Receta de:

Conchita Ramón Manresa

GACHAS CANAS

INGREDIENTES:

- 1 litro de Leche
- 3/4 L. de Agua
- 1/4 kg. de Harina
- Canela
- Corteza de Limón
- Bizcocho

Hervir la leche con la canela y el limón. Dejar que se enfríe. Agregar a la leche 1/4 de litro del agua y con el 1/2 litro restante se disuelve la harina colándola para evitar grumos. Poner a calentar de nuevo la leche con el agua y cuando rompa a hervir, verter la harina disuelta y sin parar de remover con una cuchara de madera, hasta que la crema espese. Colocar en platos rebanadas de bizcocho y sobre ellos ir echando la crema. Espolvorear con canela molida, al gusto.

Receta de:

Josefina López Ruiz