

La Ràdio a la cuina

1/2 litre de flor de llet
4 ous
250 grams de sucre

125 grams de farina
1 quilo de gel

BESCUITS DE LA REINA

Dintre d'un cassó es posen quatre rovells d'ou, 125 grams de farina, no deixant de remanar-ho bé. A tot això s'incorporen les quatre clares muntades a punt de neu i per mitjà de la mànega de roba o la paperina, es marquen (damunt d'un paper de barba untat) dues planxes d'uns 15 centímetres d'amplada per 40 de llargada i se les cou a forn bastant fort.

Llavors s'hi tira un pols de canyella i els 125 grams de farina, no deixant de remanar-ho bé. A tot això s'incorporen les quatre clares muntades a punt de neu i per mitjà de la mànega de roba o la paperina, es marquen (damunt d'un paper de barba untat) dues planxes d'uns 15 centímetres d'amplada per 40 de llargada i se les cou a forn bastant fort.

Es munta mentrestant mig litre de nata afegint-hi 125 grams de sucre.

Un cop les planxes de bescuit tretes del forn i fetes refredar, se les afina de forma, deixant-ne una uns dos centímetres més ampla que l'altra.

La tira més ampla, que és la que ha d'anar a sobre, es talla a turettes d'uns 3 centímetres d'amplada.

Damunt la planxa que resta sencera, s'hi estén una capa de nata. I al mig, en línia recta s'hi posen uns daus petits, que s'obtindran del que s'haurà tret per fer aquesta planxa més estreta. S'hi torna a posar més nata, i llavors, a sobre, la planxa més ampla de bescuit que s'ha tallat a tires, obtenint així la forma de pont.

Es recobreix amb la nata restant i per damunt s'hi tira pistatxo trinxat.



**RESTAURANTE
CAFETERIA
MARABU**

Passeig del Mar 35 - Telèfon: 32 10 23
Sant Feliu de Guíxols