

La Ràdio a la cuina

Estimats lectors, amb aquesta edició comença un nou any, i un nou espai dins d'aquesta revista. Aquest apartat estarà destinat exclusivament a la cuina, i cada vegada publicarem una receta, ja sigui un entrant, un plat fort, o bé uns suculents postres.

Potser el que millor seria és començar amb un plat fort, per donar forces, per suportar un altre any d'aquests tan moguts, però la idea s'ha variat, i creiem que és millor tenir uns postres ben dolços per a poder endolcir i al mateix temps poder-vos desitjar molt bon any nou a tots.

CREPES

100 grams de farina	25 grams de sucre llustre
100 grams de mantega	1/8 de litre de llet
100 grams de sucre	1 llimona
2 ous	50 grams d'ametlles torrades
1 copeta de conyac	

Fer fondre 1/3 part de la mantega.

Barrejar bé la farina, 25 grams de sucre, la ratlladura de la pell de mitja llimona i la llet. Passar-ho pel xinès.

Untar amb mantega fosa el fons d'una paella petita, tirar-hi una cullerada grossa de la barreja anterior i, a foc mitjà, fer-la coure de manera que quedi rodona i ben fina. Girar-la una vegada i posar-la sobre el marbre. Procedir igual fins a acabar la pasta i anar sobreposant sobre el marbre les diferents rodones.

Pastar curosament la mantega i el sucre que queden, les ametlles reduïdes a pols i el conyac. Repartir-ho a cullerades entre les rodones de pasta, cargolar-les o plegar-les deixant la pasta a dins i disposar els triangles que en resultin sobre una safata recoberta amb un tapetet. Empolvorar-los amb sucre llustre i servir-los.

