
La Ràdio a la cuina

MIL FULLS

250 grams de farina de força 50 grams de sucre llustre
200 grams de margarina 1 ou
1 llauna de mermelada 1 gram de crémor tàrtar
d'albercoc

Preparar una pasta de full amb 200 grams de farina (la restant per a enfarinar el marbre i el corró), la margarina, l'ou, clara i rovell, i el crémor: fer el primer full, de tríptic, segon de tríptic, tercer, i quart doble, cinquè de tríptic.

Fer-ne dues rodones de la mida d'un plat gran. Coure-les a forn mitjà sobre llaunes de pastisser. (Pot aprofitar-se les ratlladures per a fer una coca. Coure-la al costat.)

Quan la pasta sigui pujada, treure-la del forn, separar la meitat del sobre de cada rodona. Repartir la mermelada entre les 3 primeres rodones, sobreposar-les posant damunt de tot la quarta rodona que no té res.

Retallar els volts amb un ganivet gros, igualant-los curosament. Empolvorar el pastís per sobre i pel costat amb sucre de llustre. Col·locar-ho sobre una safata rodona, recoberta amb una blonda de paper i servir-lo!

