

MOTLLE DE NESPRES

Ingredients pel motlle:

150 g de nespres pelats
140 g de sucre
140 g de farina
4 ous
3 cullerades d'oli de girasol
1 sobre de llevat
1 culleradeta d'extracte de vainilla



Preparació del motlle:

Pela i trosseja els nespres i fica'ls a una font amb aigua i suc de llimona per a que no tornin negres. A un bol posa els ous, el sucre, l'oli i l'extracte de vainilla i bat-ho fins que la mescla sigui blanquinosa. Afegeix-hi la farina amb el llevat i mescla-ho fins que la farina quedi ben integrada. Aboca la mitat en un motlle de 22cm prèviament untat amb saïm i farina. Després, posa-hi a damunt els nespres i la mescla restant. Cou uns 40 minuts a 180°C.

Ingredients per l'almívar de nespres:

150 ml d'aigua
150 g de sucre
150 g de nespres pelats i trossejats

Preparació de l'almívar:

Fica a un perol el sucre amb l'aigua i els nespres. Cou a foc mitjà i deixa-ho bullir 15 minuts. Després, tritura la mescla.

Muntatge:

Quan el motlle estigui quasi fred, treu-lo del motlle i punxa amb un escuradents tota la superfície i reparteix-hi l'almívar amb l'ajuda d'una cullera. Així, quedarà ben emborratxat.

