MAMELLES DE MONJA

Ingredients per 12-14 unitats:

Ingredients per la base

200 g de farina
100 g de mantega pomada
3 gemmes (guarda el blanc)

Preparació de la base

Mescla la farina, la mantega i les gemmes i treballa la mescla amb paciència fins a formar una pasta dura però manejable. Estira la pasta i fes les galetes d'un dit de gruix amb un talla-pasta. Cou-les a 160ºC durant 15-20 minuts. No les toquis fins que siguin fredes.

Ingredients per la pasta d'ametlla

300 g d'ametlla molta
150 g de sucre
2 gemmes (guarda el blanc)
Ratlladura de 1 llimona
Canyella al gust
Ametlles crues
150 ml d'aigua

Preparació de la pasta d'ametlla

Posa l'aigua i el sucre dins una olla i deixa bullir 5 minuts. Retira del foc i afegeix-hi l'ametlla molta. Mescla fins que quedi ben integrada i agrega la ratlladura de llimona i la canyella. Torna-ho a posar al foc, fica-hi les gemmes i mescla-les fins que quedin ben dissoltes. Retira del foc i guarda la pasta a un plat per a que refredi.

Ingredients per la merenga

6 blancs d'ou
400 g de sucre

Preparació de la merenga

Bat el blanc d'ou afegint a poc a poc el sucre fins que la merenga quedi dura i brillant.

Muntatge de les mamelles de monja

Agafa les galetes i, amb les mans, posa damunt de cada una, una capa generosa de pasta d'ametlla (si se t'aferra banya't les mans amb aigua). Posa la merenga per damunt amb l'ajuda d'una màniga pastissera i decora cada galeta amb una ametlla. Cou-les a 160ºC uns 40 minuts o fins que estiguin daurades.

MAMELLES DE MONJA