les receptes d'Alícia

PA DE FIGUES

INGREDIENTS

· Una mesura de figues seques (50 gr. o 4-5 figues petites)

· Mitja mesura d'ametlles torrades (25 gr. o 25 ametlles)

· Un raig de moscatell o aigua

ELABORACIÓ

1. Traieu les cues de les figues i talleu-les a trossos. Tritureu-ho amb un morter.

2. Piqueu les ametlles torrades al morter. Afegiu les figues triturades i barregeu perquè s'amalgami tota la massa. Si hi falta una mica d'humitat hi podeu posar un glop d'aigua o de moscatell, així el podreu manipular.

3. Traieu la massa del morter i doneu-li forma de bola.

4. Poseu farina a la base d'un got de plàstic, col·loqueu-hi la bola a sobre i acabeu de recobrir amb farina. Deixeu reposar la barreja almenys una nit (recomanable 3-4 dies). Premseu-ho de tant en tant.

5. Espolseu la farina i ja es pot llescar.

NOTES: