

'Tortà de Garrofa'

- INGREDIENTS:

100 gr. de farina de garrofa
150 gr. de farina de blat
3 ous
½ got d'oli
1 gotet d'aigua
150 gr. de sucre
1 pessiguet de rent



- ELABORACIÓ:

Barregeu les clares amb el sucre i alceu-lo a punt de neu, a continuació, i sense deixar de remoure-ho, aneu afegint lentament els rovells, l'oli i l'aigua. Quan estiga ben lligat aboqueu les farines i el rent i continueu remenant, fins que veieu que la massa té una consistència uniforme. Aboqueu la pasta a un motle untat amb oli i poseu-la al forn, ja calent, durant una mitja hora a 180°C.