

Ous amb pa de motlle



Aquesta recepta la recordo de casa de tota la vida encara que em consta que no es invent nostre.

Quasi sempre que la faig, la faig per sopar, no sé perquè, la costum. Em sembla més poca cosa de menjar i això que la mama ens la feia per dinar.

Quan els hi faig a les nenes és una festa!

Per 4 persones

Temps: 25 min.

Ingredients:

- – 8 llesques de pa de motlle normal o sense gluten
- – 4 talls de formatge “tranchetes”
- – 4 talls de pernil dolç
- – 4 ous
- – Una mica de llet



Elaboració:

PAS 1: Calentem el forn.

PAS 2: Folrem la safata del forn amb paper vegetal o silicona

i damunt hi muntem els sandvitxos. Primer hem de sucari, molt poquet, les llesques amb llet.

PAS 3: Muntem un sandvitx amb el pernil dolç i el formatge.

PAS 4: A banda separem els rovells de les clares i els reservem per separat. La clara la muntem, però va millor fer-ho a mà, que fa més bombolles i queda més estarrufada que no pas amb el robot, que queda massa compacta i llavors minva.

PAS 5: Ho posem damunt dels pans com si fóssin nius i ho fornejem fins que començi a fer-se ros. Només una mica.

PAS 6: Quan està rosset els treiem del forn i els hi posem els rovells al mig on havíem deixat el forat i ho tornem a fornejar vigilant d'aprop que es crema de seguida.

Pel meu gust encara em va quedar massa ros. Suposo que és el que passa quan téns a l'hora de sopar dos boquetes de nena reclamant i tot el bestiar que tenim per mascotes. Tots ténen gana alhora.





Bon profit!