

RECEPTA DELS GRANADOS (DOLÇOS TÍPICS DE LLEIDA)



Ingredients (per a 150 dolços aproximadament):

Per a la base (pasta brisa):

½ kg de farina
200 gr de mantega
2 ous
75 gr de sucre de llustre
1 pessic de sal
100 gr de pols d'ametlla
110 ml de llet

Per a la merenga:

¼ litre de clares d'ou
450 gr de sucre en gra
1 pessic de sal
600 gr d'ametlla picada passada
lleugerament pel forn
una mica de vainilla en rama



Elaboració:

Base (pasta brisa):



Fem un volcà amb la farina i al centre hi posem la mantega, el sucre i el pessic de sal.



Barregem la mantega, el sucre i la sal sense agafar la farina.



Afegim els ous i seguim barrejant sense agafar la farina. Tot seguit afegim la llet i, per acabar, la pols d'ametlla.



Per acabar, incorporen la farina i ho barregem tot.



Deixem reposar la massa uns minuts (si és possible, la deixem 24 h a la nevera perquè així la massa no s'arronsa quan es talla).



Aplanem la massa amb un corró fins aconseguir una base fina.



Tallem la pasta amb un motlle rodó d'uns 4,5 cm de diàmetre.



Posem els retalls de pasta brisa en una safata amb paper de forn a sota.

Merenga:



Barregem les clares d'ou amb un pessic de sal i batem amb una vareta metàl·lica o a mà fins aconseguir el "punt de neu".



Mentre batem les clares d'ou anem afegint poc a poc el sucre, primer, i l'ametlla picada, després. (Mentre afegim l'ametlla picada, batem més lentament la barreja)



Posem a cuire la barreja en una cassola amb forma còncaua a la part inferior i anem remenant amb una cullera de fusta per evitar que la massa s'enganxi a la cassola.



Quan la massa ja va agafant color i es va espessint, hi afegim la vainilla perquè no es perdi l'aroma. No deixem de remenar mentre duri la cocció (entre 5 i 10 minuts).

Muntatge:



Omplim la part superior de les bases de pasta brisa amb la merenga.



Escalfem el forn a 160-170 graus com a màxim i hi posem la safata amb les peces de pasta.



Deixem es dolços al forn uns 20 minuts aproximadament. Cal vigilar la cocció fins que les masses quedin lleugerament daurades per la part inferior.



Retirem la safata del forn.



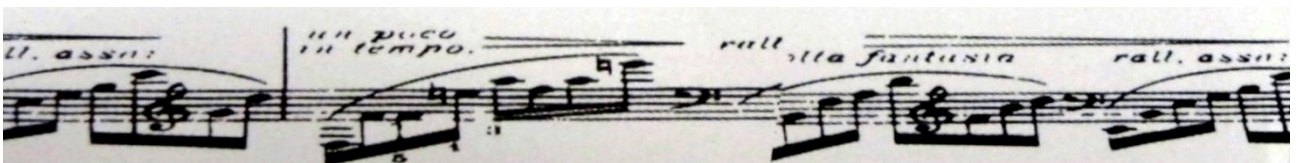
És millor deixar reposar els dolços algunes hores abans de menjar-los.

Presentació:



Curiositats:

- Els *Granados* van ser creats pel Gremi Provincial de Pastisseria, Confeiteria i Gelateria Artesana de Lleida el 1956 per tal d'homenatjar Enric Granados en el 40è aniversari de la seva mort.
- Inicialment, els dolços es presentaven en unes petites cassoles de pa d'àngel i no va ser fins el 1996 que la merenga es va muntar sobre una base de massa brisa.
- Els *Granados* es comercialitzaven el 1956 en unes caixes decorades amb una parella que ballava sardanes. El 1996, en el 80è aniversari de la mort del compositor, se'n va modernitzar la presentació. El nou format, presentat en un acte a l'Auditori Municipal Enric Granados de Lleida, s'ha mantingut fins l'actualitat. Consisteix en caixes de diferents mides decorades amb fragments musicals inspirats en l'òpera *Goyescas* i acabada amb un llaç de cinta que també conté motius musicals.



Agraïments:



Sr. Manel Fernández Vila i Sra. Josefa Rusell Vall (Pastisseria i Bomboneria Estel)
Gremi de Pastisseria de Lleida