

39.- Pastís de taronja al microones

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/pastis%20taronja%20micro.html>

Quan jo era petita, la meva mare feia un pastís de taronja molt bo. Algun dia posaré la recepta en aquest blog però mentre tant, m'he inventat aquest pastís al microones que té un gust molt semblant i que és molt més ràpid de fer.

Ingredients per fer el pastís

75 g de farina
75 g de mantega
75 g de sucre
2 ous
Pell d'una taronja ratllada
3 cullerades de cafè de Royal
4 cullerades de sopa d'aigua

Ingredients per fer la crema:

Suc de dues taronges
1 cullerada de postres rasa de farina
Mig ou batut
2 cullerades rases de sucre

Elaboració

En un motllo que pugui anar tapat al microones (tipus Lékué per exemple) fondre-hi la mantega. Afegir-hi els ingredients per aquest ordre, barrejant-los cada vegada amb una cullera: l'aigua, el sucre, els ous prèviament batuts, la farina, la pell ratllada i finalment el Royal. Posar-lo a coure a potència màxima. Jo el deixo durant 3 min i mig però aquest temps pot variar en funció del microones. És convenient no passar-se de temps de cocció perquè llavors queda massa sec. Per tant, és millor posar 3 min i mirar si està cuit utilitzant un escuradents. Si l'escuradents surt net quan el claveu al pastís, vol dir que està cuit; si surt humit, llavors heu de posar el pastís a coure una altra vegada un min més.

Un cop cuit, obriu el recipient i poseu paper de cuina per les vores per tal d'absorbir l'aigua que s'ha evaporat durant la cocció i s'ha condensat a les vores del motllo i a la tapa. Així evitarem que les vores del pastís quedin estovades. Al cap d'una estona, traieu el paper i deixeu refredar el pastís abans de posar-lo en una plata.

Per fer la crema de taronja dissolieu la farina en el suc de taronja fred. Poseu-lo en un pot a foc lent i afegiu el sucre i el mig ou ben batut. Aneu remenant fins que comenci a bullir i s'espesseixi agafant la textura de la crema catalana.

Traieu-la del foc i quan es refredi una mica poseu-la per sobre del pastís. Poseu-lo a la nevera fins el moment de servir-lo.