

86.- Flam amb nous

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/flamambnous.html>

Quan jo era joveneta, la Nuri quasi bé sempre portava el seus flams a les festes familiars. Usualment, els feia sense fruits secs i ens agradaven molt. De fet tenia dues receptes, una amb llet normal i sucre i l'altra amb llet condensada. Al cap del temps se li va ocórrer posar-hi nous i vàrem descobrir que quedava boníssim. Jo vaig aprendre a fer-lo però, com que se'm va espatllar l'olla exprés, el vaig deixar de fer. Ara en tinc una de nova i he recuperat la recepta. Aquí teniu la recepta del flam que es fa amb llet condensada.

Ingredients per a 8 persones

Un pot de llet condensada de 370 g

5 ous grans

Un pot de llet semidesnatada*

Un pot i mig d'aigua*

5 cullerades soperes de sucre

Una cullerada rasa de maizena

200 g de nous pelades

(*) mida del pot de la llet condensada

Elaboració

Posar el sucre al recipient que es farà servir com flamera i posar-lo al foc no gaire alt. Anar movent-lo perquè el sucre es fongui uniformement. A mida que el sucre vagi canviant de color, anar distribuint-lo per les parets del recipient. Aquesta operació és força delicada ja que el recipient s'escalfa molt i s'ha de vigilar que el sucre no es cremi massa i a la vegada també s'ha de vigilar de que no vessi ja que ens podria fer una cremada important perquè es queda enganxat a la pell. És molt recomanable protegir-se les mans fent servir guants dels que s'utilitzen per treure les plates calentes del forn. Un cop ben escampat, apagar el foc i deixar que es refredi.

Posar les nous al vas del braç elèctric, afegir-hi l'aigua i triturar-les. Reservar-ho.

En un recipient fondo, posar els ous, la llet condensada i la llet semidesnatada i barrejar-ho amb el braç elèctric. Afegir-hi les nous triturades i tornar a barrejar. Posar la barreja a la flamera i cobrir-la amb un film de plàstic aguantat amb una goma.

Posar la flamera dins l'olla exprés. Afegir agua a l'olla fins a la meitat de l'alçada de la flamera. Tapar l'olla i coure-ho durant 10 min. Deixar-ho refredar. Treure'l de l'olla i quan estigui a temperatura ambient, posar-lo a la nevera. Com que és un flam molt gran, és millor fer-lo el dia abans i que passi tota la nit a la nevera.

Per treure'l de la flamera es convenient passar per les vores un ganivet molt prim per assegurar que no es trençarà al desemmotllar-lo. Posar una plata a sobre la flamera i invertir-la fent que el flam caigui a la plata.

També es pot fer amb ametlles en comptes de nous o bé sense fruits secs. En aquest cas, cal posar-hi una mica d'essència de vainilla o de llimona.