

GINESTADA: Crema dolça Catalana d'origen medieval

Ingredients:

- 500 cl d'aigua
- 50 g de farina d'ametlla
- 60 g de farina d'arròs
- 3 branques de canyella
- 3 claus d'olor
- 50 g de sucre
- 35 g de panses (sense llavors)
- 30 g de pinyons (torrats)
- Una mica de safrà (opcional)

PREPARACIÓ:

Barreja l'aigua amb la farina d'ametlla en una batedora. Cola la barreja amb un colador fi (millor si és de roba) i reserva el líquid resultant.

En un altre bol, dissol la farina d'arròs amb una mica del suc d'ametlla. Tot seguit, incorpora-hi la resta dels ingredients: el sucre, la canyella i els claus d'olor.

Posa la barreja a foc mitjà i remena contínuament, ja que espesseix força ràpid. Quan comenci a bullir, afegeix-hi les panses, els pinyons torrats i una mica de safrà.

Després d'un minut de bullir, apaga el foc.

Es pot servir tèbia o freda, segons el gust.

BON PROFIT!