



ELABORACIÓ

INGREDIENTS (2 PERSONES)

Fils cruixents pasta kataif

- 30 gr Pasta Kataif
- 3 gr sucre llustre

Daus de pinya impregnada amb Rom

- 10 g de pinya natural a daus
- 1 ml de Rom negre
(Negrita, Brugal, Pujol...)

Cremós de pinya a la mantega

- 50 g de pinya natural
- 5 g de mantega
- 5 g de sucre
- 5 ml de Rom

Nous garrapinyades

- 20 g de nous
- 20 g d'aigua
- 20 g de sucre

Fals coco

- 2 semiesferes de xocolata

1. En una safata de forn, amb paper de forn a sobre, estirar els fils de la pasta kataif, espolvorejar sucre llustre, i amb el forn pre-escalfat, coure a 170 °C durant 5-10 minuts.
2. Envasar els daus de pinya amb el rom, i deixar que s'impregnin almenys durant 2 hores.
3. En una cassola, posar la pinya tallada a daus irregulars, la mantega i el sucre. Deixar que bulli 10 minuts.
Afegir el rom i amb l'ajuda d'un cremador, o de la mateixa flama del fogó, flamejar-ho. Un cop evaporat l'alcohol, triturar per la thermomix o el turmix, colar i reservar en un biberó o mànega pastissera.
4. Posar tot al foc amb una olla, i anar remenant fins que l'aigua s'evapori i quedin les nous garrapinyades.

NOTES:

