



Sequillos

Aquesta setmana, Katherine Santamaría ens presenta sequillos, unes postres català molt fàcil de preparar, amb pocs ingredients, de massa suau i que es pot gaudir amb un glacejat de llimona

Sequillos

Esta semana, Katherine Santamaría nos presenta Sequillos, un postre catalán muy fácil de preparar, con pocos ingredientes, de masa suave y que se puede disfrutar con un glaseado de limón

4 rovells

75g sucre

60 ml aigua

116 g farina

4 clares

10ml de suc de llimona

Ratlladura d'1 llimona

4 yemas

75g azúcar

60 ml agua

116 g harina

4 claras

10ml de zumo de limón

Ralladura de 1 limón

Batre les clares a punt de neu i reservar

Batre els rovells amb el sucre fins que blanquen i estiguin a punt de lletra

Afegir el suc de llimona, esquerdes, aigua i seguir batent

Amb moviments envoltants afegir la farina a poc a poc

Quan estigui integrada la farina, afegir les clares i barrejar amb moviments envoltants

Posar la barreja en una màniga pastissera i dibuixar cercles sobre una placa amb paper encerat o sobre motlles prèviament greixats

Coure al forn a 180 ° C per 30min o fins que daurin

Batir las claras a punto de nieve y reservar

Batir las yemas con el azúcar hasta que blanquen y estén a punto de letra

Agregar el zumo de limón, rajaduras, agua y seguir batiendo

Con movimientos envolventes agregar la harina poco a poco

Cuando esté integrada la harina, agregar las claras y mezclar con movimientos envolventes

Colocar la mezcla en una manga pastelera y dibujar círculos sobre una placa con papel encerado o sobre moldes previamente engrasados

Hornear a 180°C por 30min o hasta que doren

{gallery}articulos/canaltv/cuinaixat/sequillos{/gallery}

{youtube}T5EKoG6Xbmg{/youtube}





Casal Català
de Guayaquil

amb el suport de



**Generalitat
de Catalunya**



**Comunitats
Catalanes
de l'Exterior**

producció





sequillos

Cuina i Xat

cuina mediterrània

amb
Nieves Tuset &
Katherine Santamaría

septiembre
domingo 05
11:00

Premier





Casal Català
de Guayaquil

Radio/TV