

Escrit per Kathy Santamaría

diumenge, 5 de setembre de 2021 11:00 - Darrera actualització dimecres, 8 de setembre de 2021 16:15

---



---

## 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

Escrit per Kathy Santamaría

diumenge, 5 de setembre de 2021 11:00 - Darrera actualització dimecres, 8 de setembre de 2021 16:15

---

## 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

Escrit per Kathy Santamaría

diumenge, 5 de setembre de 2021 11:00 - Darrera actualització dimecres, 8 de setembre de 2021 16:15

---

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

Escrit per Kathy Santamaría

diumenge, 5 de setembre de 2021 11:00 - Darrera actualització dimecres, 8 de setembre de 2021 16:15

---

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

---

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

---

{youtube}T5EKoG6Xbmg{/youtube}

---

Escrit per Kathy Santamaría

diumenge, 5 de setembre de 2021 11:00 - Darrera actualització dimecres, 8 de setembre de 2021 16:15

---





**Casal Català**  
de Guayaquil

amb el suport de



**Generalitat  
de Catalunya**



**Comunitats  
Catalanes  
de l'Exterior**

producció



Escrit per Kathy Santamaría

diumenge, 5 de setembre de 2021 11:00 - Darrera actualització dimecres, 8 de setembre de 2021 16:15

---



**sequillos**

**Cuina i Xat**  
cuina mediterrània

amb  
Nieves Tuset &  
Katherine Santamaría

septiembre  
domingo 05  
11:00

Premier

 

  
Casal Català  
de Guayaquil  
**Radio/TV**