GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

FABIOLA

Gastronomia | 09/11/2017 | 15:19

A l'hora de servir-ho, talleu-ho en diagonal o de través a fi i efecte de donar un bonic aspecte a les llesques

D'aquest braç o tronc de galetes —també anomenat Fabiola—, n'hi ha diverses versions, totes molt fàcils, ja que es poden fer sense forn. Una forma d'iniciar els nens en la pastisseria. És un típic dolç de la pastisseria espanyola casolana, també present a Catalunya amb el nom de braç.

Ingredients

¼ de kg de galetes maria o similars quadrades

6 cullerades de sucre fi (uns 100 g)

2 ous

100 g de sucre

200 g de mantega

1 cullerada de cafè soluble

100 g de coco ratllat

Elaboració

En un cassó posat al foc desfeu la mantega amb el sucre i 3 cullerades de coco —que no bulli—, traieu-ho del foc i afegiu-hi els rovells d'ou. Teniu cafè en un plat i aneu-hi xopant les galetes, mirant que no es desfacin. Munteu les clares a punt de neu.

Agafeu un paper d'alumini o un motllo i aneu confeccionant el braç, posant una cullerada de la barreja damunt de cada galeta, i continuant així. Poseu el braç amb compte en una plata. Cobriu-ho amb la merenga i empolseu-ho amb sucre i coco ratllat. Poseu-ho a la nevera almenys durant 24 hores.

A l'hora de servir-ho, talleu-ho en diagonal o de través a fi i efecte de donar un bonic aspecte a les llesques.

Notes

Hi ha moltes variants d'aquest pastís:

- El farcit pot ser amb trufa (cacau i mantega).

- Les galetes es poden remullar en cafè o en conyac, rom, etc.

- Es pot adornar amb cireres, fruita confitada, fideus de xocolata...

- En comptes de coco, es pot recobrir el braç amb cacau en pols o amb xocolata de cobertura.

- El rovell es pot batre amb sucre, tal com es fa amb el tiramisú.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/54901-fabiola.htm