



Flamets

Ingredients:

300 g d'almívar TPT a punt de fil

12 rovells

1 clara

100 g de sucre (per a l'almívar)

50 g d'aigua (per a l'almívar)

Elaboració:

Feu l'almívar amb l'aigua i el sucre i, seguidament, pinteu-hi els motlles.

Amb l'almívar a punt de fil escaldeu els rovells i la clara sense parar de barrejar-ho. Poseu-ho en motlles o flameres petites i coeu-ho al vapor durant set o vuit minuts. Deixeu refredar els flamets i desemmotlleu-los.