

# MENJABLANC DE REUS

*Magda Coca*

## INGREDIENTS

30 MINUTES 8 SERVINGS

300 gr d'ametlla crua  
 300gr de sucre  
 La pell d'una llimona petita  
 Un bastonet de canyella  
 Un pessic de dal  
 1 litre d'aigua tèbia  
 80 gr de maicena  
 300 gr d'aigua

## TAGS

#lletd'ametlla #menjablanc #postredereus



1

Per fer aquest postre hem de fer llet d'ametlla



2

Posem l' ametlla dintre del got de la trituradora



3

Pelem la llimona procurant que no hi hagi gens de la part blanca de la pell





4

També la posem al got triturador



5

Posem la maicena en un bol



6

Posem els 300 gr d'aigua



7

Barregem bé



8

Posem 1/2 litre d'aigua tèbia dins el got triturador



9

Triturem fins que quedi una pasta



10



11

Agefim el 1/2 litre d'aigua restant que sempre ha d'estar tèbia



12

Posem la canyela i deixem reposar una o dues





13

Posem un colador dintre d'un cassó, agafem un drap de fil o coto que sigui molt poros, el posem a sobre i colem l'ametlla triturada



14

Agafem el drap per les puntes perquè no s'escapi l'aigua



15



16

Escorrem bé i obtindrem la llet d'ametlla



17

Afegim el sucre i la sal i deixem que s'escalfi a punt de bullir



18

Afegim la maicena que hem disolt i es remena ràpidament. Quan arrenqui a bullir comptar 2 minuts sense deixar de remenar i retirem del foc





19

Espeixei ràpidament



20

Aboquem tot seguit a les cassoles i deixem refredar



21

El Menjablanc es un postre típic de Reus, es una crema d'ametlla amb un toc de llimona i canyella. Les primeres referències del Menjablanc el situen a principis del segle XIV

