

CROQUETES DE SÈMOLA

Per a 15/18 croquetes:

Pa rallat

2 ous

1/2 L. de llet

50 gs. sucre

50 gs. sèmola de blat

1 bastonet de vainilla

1 pell de taronja o llimona

Posar la llet, el sucre, la vainilla i la pell de taronja o llimona en una cassola al foc i anar remenant.

Quan bulli, afegir la sèmola poc a poc sempre remenant i quan comenci a estar espès, treure la pell de taronja o llimona i la vainilla.

Seguir remenant fins que quedi molt espès (prova de la cullera). Treure del foc

Separar d'un ou la clara del rovell. Tirar el rovell a la cassola i anar remenant, de forma que quedi ben repartit. Fer el mateix amb el 2n. rovell.

Deixar refredar 4 o 5 hores.

Batre les clares i passar les croquetes per la clara i pel pa rallat i fregir-les