

POSTRES D'ALVOCAT, PERA I GALETA CRUIXENT

Per a 4 racions:

2 alvocats madurs
30 g de sucre bru de canya
2 cullerades de suc de llimona
1 pera tallada a daus

Per a la massa de la galeta: 65 g de sucre bru de canya
40 g de farina
25 g d'ametlla en pols
40 g de mantega
un polsim de sal

PREPARACIÓ I COCCIÓ

1. **LA GALETA:** En un bol ample, poseu-hi la mantega i el sucre i treballeu la barreja amb els dits fins que sigui una massa homogènia. Incorporeu-hi la farina i l'ametlla en pols i torneu a treballar la massa: obtindreu una pasta granulosa.

2. En una safata folrada amb paper de forn poseu-hi la massa per sobre, ben estesa amb les mans, no feu servir el corró. Fornegeu la massa a 190° durant 12 minuts aproximadament. Heu d'obtenir una mena de galeta d'un color daurat i homogeni.

Un cop freda, reserveu-la en un recipient hermètic.

3. **LA CREMA D'ALVOCAT:** En un bol, poseu-hi la polpa de l'alvocat i treballeu-la amb una forquilla per fer-ne un puré rústic. Afegiu-hi dues cullerades de sucre bru (preneu-les dels 75 g de la llista d'ingredients) i el suc de llimona, i barregeu-ho bé.

4. Folreu 4 motlles rodons amb paper de forn, per la part de dins, i poseu-hi la massa d'alvocat. Reserveu-los en fred.

5. Peleu la pera i talleu-la a dauets regulars d'aproximadament 1x1 cm.

PRESENTACIÓ

6. En el centre del plat escollit, poseu-hi el motlle rodó, traieu-lo i retireu el paper que l'envolta.

7. Per sobre i al voltant poseu-hi els daus de pera natural i pel damunt, repartiu la galeta cruixent a trossos regulars.

Carme Ruscalleda