

FLAÓ



Ingredients

- Aquests ingredients són per un motllo per a forn de 20 centímetres de diàmetre

Per a la base (cassoleta):

- 250 g de farina
- 1 ou XL
- 50 g de sucre
- 1 polsim de sal
- 65 g de mantega a temperatura ambient
- 1/4 de sobre de llevat en pols
- 1/2 copa d'anís
- 1/2 cullerada cafetera de matafaluga (llavors d'anís)
- 1 llimona

Per al farciment:

- 400 g de mató o de formatge fresc (millor si és de cabra)
- 3 ous XL
- 250 g de sucre
- Fulles d'herba sana (unes quinze)

Elaboració

Escalfem el forn a 170 graus.

Ens posem a fer la base (cassoleta). En un gibrell per amassar, deixatem l'ou amb el sucre i

un polsim de sal fins que augmenti el seu volum el doble. Afegim la mantega a punt de pomada i remenem per tal que es vagi integrant. Li afegim l'anís, la matafaluga prèviament picada en un morter i la pell ratllada de la llimona. Continuem remenant lentament per tal que es vagi barrejant tot. Introduïm lentament el llevat en pols i la farina i amb l'ajuda d'una espàtula anem integrant-ho fins que veiem que podem amassar amb les mans. Amassem sobre el marbre. Les mans han de quedar greixoses i la massa no ha de quedar elàstica. Ha de ser fàcil de treballar. Amassem no més de cinc minuts. Formem una bola i la deixem reposar una estona mentre fem el farciment.

En un bol barregem el mató o formatge fresc, els ous, el sucre i les fulles de l'herba sana picades ben fines. Ho barregem fins que quedi com una crema.

En el motllo li posem un paper per al forn. Agafem la bola de massa i amb l'ajuda d'un corró l'aplanem i la posem al motllo. L'anem estenent amb les mans i la pugem pels laterals formant la cassoleta. Tallem els sobrants de massa i la guardem ja que podem fer crespells. Aboquem el farciment dintre i ho posem al forn duran 45 minuts a 170 graus. Ha de quedar el farciment ben quallat i veurem que queda una pells dorada per damunt.

Desenformem i deixem que es refredi. Una vegada fred, desemmotllem i ho passem a la plata on el servirem. Li posarem sucre glaç (opcional) i ho adornarem amb uns brots d'herba sana.

Bon profit.

 1h 30min