

UNA LECTURA I UNA RECEPTE DE CUINA



L'Anna i la Marina són dues germanes que, allunyades des de la seva joventut, es retroben per vendre un molí i un forn de pa que han heretat d'una dona que no coneixen. És l'hivern del 2010, a Valldemossa (Mallorca), i les germanes han viscut vides totalment oposades: l'Anna gairebé no s'ha mogut de l'illa i continua casada amb un home a qui ja no estima; la Marina, en canvi, ha viatjat per tot el món i treballa per a una ONG.

Mentre intenten desxifrar el misteri de l'herència, hauran de fer front als vells conflictes familiars i alhora recuperar els anys perduts.

Tens a les mans una novel·la sobre l'amistat femenina, els secrets guardats i receptes de pa oblidades. Però, sobretot, la història d'unes dones que aprenen a decidir, amb llibertat, sobre la seva vida i el seu futur.

RECEPTA DE CUINA Pa de pessic de llimona i llavors de rosella



Ingredients

200 g de farina

200 g de sucre

80 g de mantega

3 ous

1 sobre de llevat

1 pessic de sal

La ratlladura de 2 llimones

El suc de mitja llimona

1 iogurt grec

1 cullerada de llavors de rosella

Per el glassejat

90 g de sucre llustre

2 cullerades de suc de llimona

Elaboració

Preescalfem el forn a 180º i preparem un motlle tipus plum cake folrant-lo amb paper de forn.

Posem un cassó al foc amb la mantega, i un cop s'hagi fos hi aboquem les llavors de rosella i la ratlladura de llimona. Remenem i reservem.

Al bol hi posem els ous i el sucre i batem fins que tripliquin el volum.

Afegim el iogurt grec i batem un parell de minuts.

Afegim la farina, el llevat i la sal i barregem fins que la farina s'hagi integrat.

Incorporem el suc de llimona i la mantega desfeta amb les llavors de rosella i la ratlladura de llimona, i seguim barrejant fins que tinguem una massa homogènia.

Aboquem la massa al motlle i ho enforem a 180º uns 40 minuts aproximadament.

Deixem refredar sobre una reixeta.

Un cop fred hi podem posar un glassejat que farem barrejant el sucre llustre amb dues o tres cullerades de suc de llimona.

