

19/5/16

Presentació de recepta

Pastís de Pastanaga

Ingredients Secs

- 300g de farina 3-cents
- 200g de sucre 2-cents
- 1 sobre de llevat de pastisseria
- 1 culleradeta de sal
- 2 culleretes de canyella en pols
- 1 culleradeta de gingebre en pols
- 1 culleradeta de bicarbonat de sosa
- 2 grapats de nous picats picades

Ingredients humits

- 4 ous
- 1 pot de iogurt
- 100g d'oli
- 400g de pastanagues ratllades.
- quatre-cents

Elaboració

Posem el forn a escalfar a uns 200°C aproximadament

Ratlem la pastanaga i la deixem a part.

Posem dins d'un bol la farina, el sucre, el llevat, la sal, la canyella, el ~~gingebre~~^{gingebre}, el bicarbonat de sosa i ~~els~~^{les} nous.

Ho mesquem una mica. Després hi afegim els ous, l'oli i el iogurt. Mesquem tot això molt bé i hi afegim la pastanaga ratllada.

Engreixarem el motlle amb una mica de mantega i fem servir una mica de farina perquè no s'enganxi el pastís, i hi aboquem la mescla. Enfornem i esperem que estigui ben dauradet. Si fem la prova de l'escuradent sabrem si està cuit per dins.

Traiem el pastís del motlle i el deixem refredar.

L'espolvoregem amb sucre glaçat per decorar.

Bon profit! L'empolsimem