



Pa de pessic

Els Països Catalans

Antonio Guisado

Ingredients

4 ous
1 iogurt de llimona
1 sobre de llevat Royal
1 llimona
Oli d'oliva (1/2 got de iogurt)
Sucre (2 gots de iogurt)
Sucre de llustre (25 g)
Farina (3 gots de iogurt)



Preparació

Agafeu els ous i separeu les clares dels rovells. Després ratlleu la llimona. Tot seguit, agafeu la farina i el llevat i tamiseu-ho tot junt. Mentrestant, enceneu el forn a 180°.

Amb una batedora, bateu les clares fins que estiguin a punt de neu. Després, aneu-hi afegint els rovells, l'oli d'oliva, el iogurt, el sucre, la ratlladura de llimona, la farina amb el llevat i bateu-ho tot.

Agafeu una safata de forn i esteneu-hi una mica d'oli i, amb una mica de farina, enfarineu-la perquè no s'enganxi la massa. Col·loqueu-hi la massa i abans de posar-la al forn, tireu-hi una mica de sucre pel damunt. Després poseu-la dintre del forn durant una hora aproximadament. Traieu-la del forn i tireu-hi el sucre de llustre pel damunt.

Informacions culturals

Són una postres casolanes. La meva dona les va començar a fer aquí a Catalunya fa molts anys, quan va escoltar algunes dones que explicaven com ho feien. Però no sabem quin és el seu origen. Jo crec que és català.

II Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca
Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpnl.cat

Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnicanametller

Facebook: <https://breu.cpnl.cat/fbsab/>

Twitter: https://twitter.com/SLC_SantAndreuB

Blog: <http://blocs.cpnl.cat/enganxat/>