

Pa de pessic amb préssecs

Bulgària

Svetlana Terziyska

Ingredients

200 g de farina
1 sobre de llevat
150 g de sucre
3 ous
1/2 vas de llet
3 cullerades d'oli
1 llauna petita de préssec en
almívar



Preparació

Passeu la farina i el llevat per un sedàs o colador. Afegiu la llet i l'oli i remeneu molt bé fins que quedi una pasta llisa. Poseu a escalfar el forn a temperatura màxima. Separeu els rovells de les clares. Barregeu els rovells amb el sucre. S'han de batre amb una batidora elèctrica de varetes fins que quedi una barreja blanquinosa.

Afegiu la barreja a la pasta de farina i remeneu bé amb un espàtula. Ara heu de batre les clares a punt de neu també amb les varetes, i s'han d'afegir a la pasta anterior amb una espàtula i suaument. Afegiu el préssec a trossets petits. Unteu un motlle amb mantega i espoleu-hi farina també. Ja podeu abocar la pasta i posar el pa de pessic al forn a 190 graus durant uns 35 minuts.

Quan sigui fred hi aboqueu la meitat de l'almívar del préssec i el decoreu.

VI 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/cnlcanametller

Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>

Twitter: [@SLC_SAB](https://twitter.com/SLC_SAB)

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