

Pastís de taronja

República Dominicana

Yéssica Rodríguez Jiménez

Ingredients

3 ous
¼ kg de sucre
½ got de llet
½ got d'oli d'oliva suau
¼ kg de farina
1 sobre de llevat
3 gotes d'aroma de llimona
1 pela de taronja ratllada

Ametlla per a guarnir
Sucre per a guarnir

Preparació

Escalfeu el forn a 180°C. Greixeu un motlle rodó i enfarineu-lo per damunt. Reserveu-lo.

Barregeu amb la batedora la llet, els ous, l'oli, el sucre, la pela de la llimona ratllada i l'essència de llimona.

Barregeu el llevat amb la farina i afegiu-la, a poc a poc, a la massa sense deixar de batre.

Aboqueu la mescla al motlle i escampeu-hi, per damunt, ametlla filetejada i sucre. Enforneu-lo i feu-lo coure uns 40 minuts.

Deixeu refredar el pastís i desmotlleu-lo. Es pot decorar amb llapis de pastisseria de color taronja i amb sucre de llustre (*glace*).

