

Pa de pessic de iogurt

Extremadura

Ana Vanessa Hernández Alejo

Ingredients

1 iogurt natural
3 mesures de iogurt de farina
2 mesures de iogurt de sucre
1 cullerada d'oli
3 ous
1 sobre de llevat
Ratlladura de llimona
Nata muntada
Cireres confitades



Preparació

Poseu a escalfar el forn a 160°C.

Munteu tres ous amb compte. Després, afegiu-hi el iogurt a poc a poc i barregeu-ho bé.

A continuació, incorporeu-hi la farina, la pela de la llimona ratllada i una cullerada d'oli.

Barregeu-ho tot i, finalment, afegiu-hi el llevat en pols; remeneu-ho bé.

Unteu un motlle amb mantega i aboqueu-hi la barreja de pa de pessic.

Fiqueu-ho al forn durant 1 hora aproximadament. Un cop cuit, traieu-ho i deixeu-ho refredar.

Desemmotlleu-ho quan estigui completament fred i adorneu el pa de pessic amb nata muntada i unes cireres confitades.