

# ***Prăjitura alba ca zăpada***

## **Pastís de la Blancaneu**

### **Romania**

Gabriela Vasi

#### **Ingredients per a les làmines de pa de pessic**

10 cullerades de llet  
10 cullerades de sucre  
10 cullerades d'oli de gira-sol  
2 ous  
1 culleradeta de llevat  
Unes gotes de vinagre  
Un pessic de sal  
500 g de farina



#### **Ingredients per a la crema**

1 litre de llet  
12 cullerades de farina  
12 cullerades de sucre  
1 culleradeta d'essència de vainilla  
250 g de mantega  
Coco ratllat o una rajola de xocolata blanca

#### **Preparació**

Per a fer el pa de pessic, barregeu en un bol els ous, el sucre, la llet, l'oli i la sal i bateu-ho molt bé. Després, ompliu una culleradeta de llevat, aboqueu-hi unes gotes de vinagre i afegiu-ho. Tot seguit, incorporeu-hi la farina tamisada i mescleu-ho amb compte, fins que la massa no s'enganxi als dits.

Enceneu el forn a 180 graus per tal que s'escalfi.

Dividiu la massa en tres parts iguals i esteneu-les amb un corró fins a obtenir una làmina fina de cada part. Poseu la làmina directament sobre el paper vegetal i, amb una safata, enforneu-la. Feu el mateix amb les dues restants, però coeu-les individualment.

Aquestes làmines es preparen en uns 10-15 minuts. I, quan les vores estiguin daurades, traieu-les del forn i reserveu-les.

Ara comenceu a preparar la crema. Poseu en una olla el sucre i la farina i barregeu-ho. Després incorporeu-hi la llet a poc a poc i remeneu-ho amb compte. Poseu l'olla a foc lent i barregeu-ho tot amb una batedora constantment fins que s'espesseixi el contingut. Deixeu que la crema es refredi una mica i després afegiu-hi la vainilla i la mantega tallada ben menuda perquè es fongui més ràpid. Remeneu-ho tot fins que quedi suau, amb la batedora. En aquest punt, deixeu que la crema es refredi.

Per a fer el muntatge del pastís, poseu en una safata un film transparent i col·loqueu-hi el primer full de pa de pessic. Esteneu-hi per damunt una capa de crema. Col·loqueu-hi el segon full i una altra capa de crema. Seguiu amb la tercera làmina i poseu-hi una capa de crema a la part superior. Empolvoreu l'última capa de crema amb coco o ratlleu-hi una rajola de xocolata blanca. Emboliqueu el pastís amb el film transparent, introduïu-lo a la nevera i deixeu-l'hi fins a l'endemà perquè es refredi i agafi consistència.

Per últim, talleu-ne les vores i serviu-lo.