

Pastís de pastanaga

El Brasil

Lucyanna Ribeiro Leite

Ingredients

4 pastanagues
2 ous
200 g de mantega
250 g de sucre blanc
100 g de farina
1/3 de culleradeta de sal
1 sobre de llevat

Preparació

Preescalfeu el forn a 200 graus.

Peleu les pastanagues i talleu-les ben petites. Incorporeu-hi el sucre i barregeu-ho. Afegiu-hi la farina, els ous, el llevat, la mantega i la sal. Mescleu-ho tot molt bé.

Aboqueu aquesta massa en un motlle quadrat untat amb mantega i fiqueu-ho al forn durant uns 35-40 minuts.

Podeu decorar la coca amb coco ratllat, xocolata o amb el que us vingui de gust