

Pa de pessic

Els Països Baixos

Geert-Jan Potze

Ingredients

200 g de farina
200 g de mantega
200 g de sucre
4 ous

Cal que tots els ingredients tinguin temperatura ambient.

Preparació

Preescalfeu el forn a 160°C.

Unteu un motlle amb una mica de mantega i empolvoreu-lo lleugerament amb una mica de farina.

En un bol, bateu la farina amb la batedora. Afegiu el sucre a la mantega i torneu-ho a batre fins que quedi tot ben barrejat.

Incorporeu-hi els ous, un per un, i torneu-ho a batre durant 5 minuts a la velocitat més alta.

Un cop amassat, afegiu-hi la farina a poc a poc, tamisant-la a través d'un colador. Barregeu-ho amb cura.

Aboqueu la mescla al motlle que heu preparat anteriorment i fiquem-lo al forn. Deixeu-ho coure uns 20 minuts a 160°C.

Passat aquest temps, quan comproveu que és cuit, retireu el pa de pessic del forn, desemmotlleu-lo i deixeu-lo que es temperi.