

Pastís de pastanaga amb coco i cacau

Catalunya

Madrona Rodríguez

Ingredients (per a 8 persones)

4 pastanagues mitjanes
4 ous
2 gots de sucre (mida got d'aigua)
2 gots de farina
½ got d'oli de gira-sol
1 sobre de llevat sec
Un polim de sal

Per a decorar

½ pot de llet condensada
2 cullerades de cacau en pols
1 cullerada de margarina
40 g de coco ratllat



Preparació

Peleu i ratlleu les pastanagues i poseu-les en un bol gran. A continuació, afegiu els ous i tritureu-ho uns 30 segons amb la batedora elèctrica. Seguidament, afegiu-hi el sucre, l'oli i torneu-ho a triturar 30 segons més. Per últim, tamiseu-hi la farina juntament amb el sobre de llevat. Bateu-ho dos minuts més per aconseguir una massa homogènia.

Prepareu la safata del forn i folreu-la amb un full de paper d'estrassa. Seguidament, aboqueu-hi la massa del bol.

Escalfeu el forn a 180 graus i, un cop ben calent, enforneu-hi la safata a mitja alçada entre 30 i 35 minuts, depenent del forn. Passada mitja hora, punxeu-ho amb un escuradents i, quan surti net, ja estarà fet. Traieu-lo del forn, deixeu-lo refredar i, quan estigui fred, desemmotlleu-lo i poseu-lo a la plata per servir.

Per decorar, poseu un pot a foc baix. Aboqueu-hi una cullerada grossa de margarina, el cacau i la llet condensada, sense parar de remenar, fins que estigui ben desfet. Deixeu-ho refredar 4 o 5 minuts perquè no sigui massa líquid i ja podeu passar a muntar el pastís.

Repartiu la mescla de xocolata per sobre del pastís i escampeu-la bé. Un cop fet això, ja podreu escampar-hi el coco ratllat i cobrir-lo perquè quedi bonic.

Per servir-lo, és millor que hagi reposat una estona.

