



Pastís de pastanaga

CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: Postres

Persones: 4

Dificultat: ★★

Temps total d'elaboració: 1 h

Ajuda dels adults: Sí

INGREDIENTS

Per al pa de pessic:

- 210 g de farina
- 3 ous
- 2 cullerades de llevat químic
- 180 ml d'oli
- 2 cullerades de canyella
- 225 g de pastanaga
- 210 g de poma
- 90 g de panses
- 180 g de sucre
- 1 grapat de nous pelades i picades

Per a la crema:

- 125 g de mantega a temperatura ambient
- 300 g de sucre glas
- 125 g de formatge crema



ELABORACIÓ

1. Precalenta el forn a 180°C. Engreixa amb mantega i enfarina els motlles (3 de 15 cm de diàmetre).
2. Tamisa la farina amb la canyella i el llevat. Reserva-ho.
3. Ralla les pastanagues finament, i pela i pica la poma amb el mateix grossor. Reserva-ho.
4. En un bol, bat els ous amb el sucre i l'oli. Incorpora la farina tamisada amb la canyella i llevat, i mescla-ho tot fins a tenir una massa homogènia.
5. Seguidament, afegeix la poma i la pastanaga rallada. Quan estigui ben barrejat, afegeix les panses i les nous.
6. Reparteix la massa equitativament entre els 3 motlles engreixats.
7. Forneja a 180°C durant 25-30 minuts.
8. Per preparar la crema, tamisa el sucre glas i col·loca'l en un bol junt amb la mantega.
9. Bat a màxima velocitat durant 5 minuts o fins que tingui textura de gelat. Incorpora el formatge i bat 3 minuts més.
10. Posa la mescla en una màniga pastissera amb forma d'estrella.
11. En un plat, posa una base de pa de pessic, la omple amb la crema en forma d'espiral començant des del centre. Col·loca la segona capa i repeteix.
12. Decora la última capa amb la crema formant petites roses i posant una nou al mig. A servir!

NOTES

Us invito a reinventar aquest pastís i podeu provar de fer-lo amb qualsevol altre verdura (pebrot, albergínia, cogombre) o tubercle (patata, moniato); fins i tot en podeu barrejar de varis.

AL·LERGÈGENS



No apte per intolerants a la fructosa.