



PASTÍS DE XOCOLATA

🕒 50 min

👤 4

Dificultat baixa

3 ous
1 iogurt natural
2 1/2 gots de el iogurt de farina de blat
2 gots de el iogurt de sucre de canya
1/2 got de el iogurt de cacau en pols
1 got de el iogurt d'oli de gira-sol
1 sobre de llevat

1. El primer preparem tots els ingredients i encenem el forn a 170 ° C es vagi escalfant. Buidem el iogurt en un bol, per utilitzar aquest envàs com mesurador dels altres ingredients.

2. En un bol posarem els 3 ous i batem, incorporem el sucre i batem fins que quedi ben integrat i esponjosa la barreja. Afegim el iogurt, barregem. A la barreja incorporem l'oli, barregem.

3. Tamisem la farina, juntament amb el cacau i el sobre de llevat, ho anirem incorporant a la massa poc a poc fins que quedi tot ben integrat. Agafem un motlle de 24 cm el engreixarem amb una mica de mantega i aboquem tota la massa.

4. Fiquem el motlle a forn el col·loquem a la safata de centre, amb foc a dalt i a baix. Als 30 minuts punxem al centre amb un escuradents, si surt sec ja està si no ho deixem fins que estigui llest. Traiem, deixem refredar i llest. Podem cobrir amb sucre glacé o xocolata en pols.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA