



MUG CAKE DE VI ALBARIÑO AMELIÑA PER SANT VALENTÍ

🕒 25 min

👤 2/4

Dificultat baixa

Ingredients:

Per al xarop de Vi
Albariño Ameliña:
**80 g. de Vi Albariño
Ameliña.**
20 g. de sucre canya.

Per al Pa de pessic:
100 g. de farina de Blat.
**1/2 sobre de llevat
de rebosteria.**
40 g. de sucre de canya.
**40 g. de llet
semidesnatada.**
20 g. d'oli vegetal.
*OPCIONAL: 1-2 gotes de
colorant alimentari rosa*

Per al glacejat:
**0,5 L. tassa de nata
Líquida freda.**
40 g. de Vi Albariño Ameliña.
80 g. de sucre de canya.
*OPCIONAL: 1-2 gotes de
colorant alimentari rosa*

Elaboració:

Per al xarop de Vi Albariño:
En un cassó, aboquem el vi Albariño Ameliña i el sucre. Remenar i deixar bullir a foc mitjà, aproximadament durant tres minuts, fins que el sucre es dissolgui al vi.

Col·locar tots els ingredients (Farina, llevat, el sucre, la llet, l'oli i el colorant) en un recipient i barrejar amb una forquilla o amb un batedor, i afegim la barreja amb la barreja anterior del sucre i el Vi, fins que la massa quedi suau.

Abocar la massa obtinguda en diferents tasses aptes per a microones, tenint en compte que no cal llençar la tassa fins a dalt i que convé deixar uns dos o tres centímetres perquè el pastís creixi i no es desbordi.
Cuinar al microones a plena potència durant aproximadament 1 minut. Deixeu-ho refredar.

Per al glacejat:

Piquem el sucre de canya fins a crear una pols.
Amb una batedora de mà, a alta velocitat, batem la nata (millor freda de la nevera) fins que prengui consistència, i afegim la cullerada de Vi i el sucre amb una espàtula amb moviments envoltants, en el cas de voler aportar-li color, es pot afegir una mica de colorant alimentari. Important poca quantitat, perquè no baixi la nata. Un cop fred el pa de pessic, adornarem amb màniga pastissera.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA

