



PA DE PESSIC DE PASTANAGA AMB FARINA D'ESPELTA

🕒 50 min

👤 4

Dificultat baixa

3 ous
200 g de sucre de coco
150 g de farina d'espelta blanca
50 g de farina de força
125 g de pastanaga ratllada
125 g de nous
1 sobre de llevat Bio-vegan
2 cullerades de canyella en pols
1 cullerada d'oli d'oliva verge La Fortunata
Sal

- 1.** Bat bé el sucre de coco amb els ous i reserva. Barreja les farines amb el llevat, un polsim de sal i canyella en pols.
- 2.** Afegeix aquesta última barreja als ous i el sucre, a poc a poc, sense deixar de batre. Quan la massa estigui ben consistent, afegeix la pastanaga ratllada, una cullerada d'oli i les nous trossegades.
- 3.** Col·loca la barreja en un motlle prèviament folrat amb paper vegetal i untat amb oli. Posa-ho al forn a 180-200°C, durant 35 minuts i en acabar la cocció comprova amb un escuradents que està ben fet per dins. (En punxar el pa de pessic, l'escuradents ha de sortir net).
- 4.** Deixa-ho refredar i serveix-ho.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA