



PA DE PESSIC DE CARBASSA DE HALLOWEEN

👤 6

Dificultat baixa

4 ous
90 g d'oli
300 g de carbassa ratllada crua
300 g de farina de blat
15 g de llevat de rebosteria
1 culleradeta de canyella mòlta
½ culleradeta de gingebre mòlt
½ culleradeta de nou moscada mòlta
150 g de cobertura de xocolata negra

- 1.** En un bol hi posem els 4 ous i el sucre de canya i ho barregem bé. A continuació, afegim l'oli i la carbassa ratllada, integrem bé a la barreja.
- 2.** Hi afegim la farina tamisada, amb el llevat de rebosteria i les espècies. Incorporarem la farina amb moviments envoltants fins a obtenir una massa homogènia.
- 3.** Preescalfem el forn a 180°. Aboquem la massa en un motlle prèviament greixat i enforem durant 1 hora o fins que en punxar amb un escuradents surti net. Deixem reposar el pa de pessic uns minuts i desemmotllem.
- 4.** En un cassó al bany maria fondrem la cobertura de xocolata negra i decorarem la superfície del pa de pessic amb motius de Halloween. Pots fer línies o teranyines, deixa volar la teva imaginació.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA