



PA DE PESSIC DE CASTANYA SENSE GLUTEN

6

Dificultat baixa

150 g de farina de castanya
5 g de llevat de rebosteria
un pols de sal
3 ous grans
150 g de sucre de canya
1 beina de vainilla
100 g de mantega fosa
gotes de xocolata

- 1.** En un bol, es barregen els ingredients secs: la farina de castanya, el llevat de rebosteria i la sal.
- 2.** D'altra banda, es munten els tres ous amb l'ajuda de les varetes elèctriques fins que quedin una barreja blanquinosa i que tripliqui el volum inicial.
- 3.** A continuació s'hi afegeix el sucre i es bat a màxima velocitat fins que s'integri completament.
- 4.** A la barreja de la farina, s'hi afegeix la mantega fosa, un pessic de vainilla i una part dels ous. Es barreja bé i es van afegint la resta dels ous remenant amb suavitat procurant no desmuntar-los. Afegeix un grapat de gotes de xocolata al teu gust i reparteix-les uniformement per la barreja.
- 5.** S'unta un motlle amb mantega i s'enfarina. S'aboca la preparació i es cou dins del forn prèviament escalfat a 180°C durant uns 30 minuts. Quan en punxar-lo amb un escuradents surti net, estarà llest i a gaudir.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA