

Pastís SUAU de VI MOSCATELL

	<u>Ingredients</u>
4	3 ous sencers + 1 rovell
150 grs	sucre panela
150 ml	vi moscatell
100 ml	oli d'oliva
200 grs	farina fluixa
16 grs	impulsor gasificant (o llevat Royal
una punta	sal
1	llimona: - la pell ratllada pel pastís - el suc per la cobertura
100 grs	sucre glas
20 grs	mantega pomada pel motllo
una mica	farina pel motllo

Elaboració

- Preescalfar el forn a 150°C.
- En un bol aboquem la farina, l'impulsor gasificant, a sal, la ratlladura de pell de llimona i barrejar-ho bé. Reservar
- En un altre recipient batre els ous sencers, el rovell i el sucre .
- Incorporar el moscatell al recipient del ous i barrejar bé.
- Afegir l'oli al recipient dels ous i barrejar bé.
- Abocar a poc a poc la preparació sobre la farina mentre anem remenant.
- Quan la barreja sigui homogènia, passar-la al motllo untat amb mantega i lleugerament enfarinat.
- Enfornar a 150°C durant 45 minuts.
- Deixar temperar el pastís dins del motllo.
- Barrejar el sucre glas amb una part del suc de llimona (la barreja ha de quedara com una crema, no ha de se líquida)
- Pintar el pastís encara tebi amb aquesta cobertura amb un pinzell.
- Servir-lo amb un got de vi moscatell.