

PA de PESSIC de IOGURT

	<u>Pa de pessic</u>
2	ous sencers
115 grs	sucre
130 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
40 grs	Maizena (midó de blat de moro)
115 grs	mantega pomada
115 grs	iogurt natural
1 culleradeta	suc de llimona
1 culleradeta	vainilla en pols
3 grs	impulsor gasificant, (o llevat instantani, o llevat Royal)

Elaboració

- Treure els ous de la nevera unes hores abans.
- Treure la mantega necessària de la nevera una hora abans.
- Preescalfar el forn a 180°C uns 30 minuts abans d'enfornar.
- Barrejar i tamisar la farina, el midó i l'impulsor gasificant.
- Batre la mantega pomada, el sucre i la sal fins a blanquejar (Mínim d'uns 6 minuts amb les varetes elèctriques a velocitat mitjana).
- En un altre recipient muntem lleugerament els ous sencers, el iogurt, suc de llimona i la vainilla.
- Ara anirem afegint alternativament la mantega pomada i els ingredients tamisats en tres cops. Primer un 1/3 de la mantega i remenem amb una espàtula manual des de baix cap a dalt, després 1/3 de la farina i remenem. A continuació altre cop 1/3 de la mantega i repetir el cicle fins acabar.
- Engreixar el motllo i abocar-hi la massa.
- Deixar-la reposar 1 hora.
- Enfornar a 180°C durant uns 40 minuts (comprovar que l'escuradents surt net).
- Deixar refredar el motllo al damunt d'una reixeta.