

PA DE PESSIC GENOVÉS

Nota: L'hem de fer el dia abans de farcir-lo.

Nota: Si el fem de xocolata només substituïrem 15-20 grs de farina per 15-20 grs de cacau en pols 100%.

Nota: Els ous han d'estar a temperatura ambient. Treure'ls el dia abans de la nevera o unes hores abans.

	<u>Ingredients</u>
3	ous sencers
2	rovells d'ou
125 grs	sucre
60 grs	farina fluixa També es pot fer amb fècula de patata que és com es fa el pa de pessic de Vic (el de la casa Santivieri va bé)
60 grs	midó blat de moro (Maizena)
un pessic	sal

Elaboració

- Preescalfar el forn a 170°C, dalt i baix, al menys durant 30 minuts abans d'enfornar
- Tamisar la farina (o mix de farines) (i el cacau en pols, si fa el cas).
- Posar una cassola amb aigua al foc no gaire alt per a poder fer un bany maria.
- En un bol gran hi posem els ous sencers, els rovells, el sucre i una punta de sal.
- Col·locar el bol sobre la cassola del bany maria i mentre els ous van agafant calor (atenció: només una mica d'escalfor, perquè no s'han de coure) els anem muntant amb les varetes elèctriques (o manuals) fins que veiem que al fons del bol ja no hi queda ou líquid.
- Llavors traiem el bol de l'escalfor i seguim escumant els ous a velocitat alta fins que tripliquin el seu volum inicial. Amb les varetes elèctriques trigarem uns 12-15 minuts de rellotge, va bé posar-se l'alarma del mòbil per estar segurs de que ho fem durant el temps que necessita.
Nota: Si no ens volem complicar la vida escumem els ous en fred durant els temps que calgui fins que tripliquin el seu volum.
- Afegir-hi les farines tamisades en tres tandes remenar suaument amb una espàtula.
- Forrar el cul del motllo amb paper de forn.
- Engreixar el motllo amb mantega i enfarinar-lo
- Omplir el motllo.
- Enfornar a 170°C durant uns 30-35 minuts. Col·locant la safata a la part baixa del forn.
- Al treure'l deixar el motllo sobre una reixeta fins que s'acabi de refredar.
- Quan sigui completament fred l'emboliquem amb paper film transparent fins l'endemà
- L'endemà el podrem tallar per farcir.