

PASTÍS DE NOUS AMB STREUSEL

	<u>Pa de pessic</u>
2	ous sencers
115 grs	sucre
130 grs	farina fluixa
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)
	<u>Streusel</u>
85 grs	sucre moré
60 grs	nous esmicolades
30 grs	espurnes de xocolata del 52%
1/2 culleradeta	canyella en pols
1/2 culleradeta	cacau en pols del 100%

Elaboració

- Preparar l'streusel barrejant en un bol el sucre moré, les nous finament esmicolades, la xocolata en espurnes, el cacau en pols i la canyella en pols. RESERVAR
- Barrejar la farina, el midó i el llevat i tamisar.
- Muntar la mantega pomada amb el sucre i la sal fins a blanquejar (Mínim d'uns 6 minuts amb les varetes elèctriques a velocitat mitjana).
- En un altre recipient batre els ous sencers, el iogurt, suc de llimona i la vainilla.
- Incorporar la mantega i els ingredients tamisats alternativament en tres cops mentre barrejant amb una espàtula manual:
 - 1/3 de la mantega i barrejar.
 - 1/3 de la farina i barrejar.
 - 1/3 de la mantega i barrejar.
 - 1/3 de la farina i barrejar.
 - 1/3 restant de la mantega i barrejar.
 - i finalment 1/3 de la farina i barrejar.
- Engreixar el motllo i abocar-hi la meitat de la massa al motllo.
- Escampar l'streudel pel damunt de la massa.
- Acabar d'omplir el motllo amb l'altra meitat/2 de la massa.
- Amb un ganivet remenem lleugerament la massa per escampar l'streudel.
- Deixar-la reposar 1 hora
- Quan falti 1/2 hora per enfornar preescalfar el forn a 180°C
- Forn a 180°C durant uns 45 minuts (comprovar que l'escuradents surt net).
- Deixar refredar el motllo al damunt d'una reixeta.