

Les receptes de (gAmis)

PASTÍS DE PASTANAGA I TARONJA



IGREDIENTS:

300 g d'ametlles ratllades
200 g de sucre
la pell d'una taronja ratllada
300 g de pastanagues pelades i triturades
4 ous
50 g de farina
1 sobre de llevat Royal
un pessic de sal

ELABORACIÓ:

Bateu els ous amb el sucre i la pell de taronja ratllada. Afegiu-hi les pastanagues triturades i barregeu-ho. Finalment afegiu-hi la farina, el llevat, la sal i les ametlles ratllades, i barregeu-ho suaument. Poseu-ho tot en un motlle untat amb mantega i farina. Introduïu-lo al forn preescalfat a 170 °C, durant 40 - 45 minuts.

Montse del Valle