

Recepta

Pastís de Carbassa

Ingredients:

2 tasses de carbassa bullida i triturada
3 1/2 tasses de farina
1/2 culleradeta petita de Royal
2 cullerades petites de bicarbonat
1 culleradeta de sal
1/2 cullereta de clau mòlt
1 cullereta de canyella en pols
4 ous lleugerament batuts
3 tasses de sucre
1 tassa d' oli
1/2 tassa d' aigua
1 tassa de nous trencades
1/2 tassa de xips de xocolata
sucre llustre per decorar.



Preparació:

Poseu la farina, el llevat, el bicarbonat, la sal, el sucre, el clau i la canyella fent una muntanya.

Feu un pou al mig i afegir-hi les nous, el puré de carbassa, l'oli, l' aigua, els ous i els xips de xocolata.

Barregeu-ho tot fent una massa uniforme. Escalfeu el forn a 180°. Unteu una safata i aboqueu la massa. Temps al forn: 1 horeta (depèn de cada forn).

