

PASTÍS DE PASTANAGA I NOUS



INGREDIENTS

150G DE PASTANAGUES RATLLADES

4 OUS

100G DE NOUS PICADES

1/2 SOBRE DE LLEVAT

200G DE SUCRE

180G DE MANTEGA

150G DE FARINA

ELABORACIÓ

En un recipient treballarem la mantega a temperatura ambient juntament

amb el sucre. Sense deixar de remenar la massa hi afegim els 4 ous. Tot

seguit hi posem les nous picades i la pastanaga ratllada. Incorporarem

de mica en mica la farina i el llevat.

En acabat, untem el motlle amb mantega i farina.
Enfornem a 175 graus

durant uns 30 minuts.

Un cop reposat i fred el podem empolvorar pel damunt
amb sucre

Ilustre.