



DESSERTS · VEGETARIAN

Bescuit de Nadal

🕒 1h 🍴 2 servings 🔥 541 kcal

Ingredients

250 g mantega (a temperatura ambient)

150 g sucre (millor barreja: blanc + una cullerada de sucre Moré)

3 ous

70 ml llet

300 g farina

1 sobre (16 g) llevat Royal

150 g panses

150 g fruita confitada (a dauets petits)

Unes gotes d'aroma de vainilla

1 cullerada generosa de canyella

Un polsim de sal

PER SERVING

Protein	8.5 g
Fat	28 g
Carbs	64 g
Fiber	2 g

Method

- 1 Bat la mantega amb el sucre fins que sigui cremosa i totalment blanca
- 2 Afegeix els ous un a un, batent bé
- 3 Incorpora la llet i remena
- 4 Barreja a part la farina, llevat, sal i canyella i afegeix-ho a la massa a poc a poc mentres vas batent
- 5 Afegeix unes gotes d'aroma de vainilla i incorpora-les a la massa amb l'espátula delicadament
- 6 Enfarina lleugerament panses i fruita confitada i incorpora-les amb la llengua de braç
- 7 Aboca en un motlle allargat (tipus plum-cake)
- 8 Cou a 170 °C (forn dalt i baix) durant 50-55 minuts
- 9 Deixa temperar una mica
- 10 Pinzella mantega fosa quan encara sigui calent
- 11 Espolvoreja sucre llustre i embolica'ls amb celofana transparent encara tebis

Made with  CookNest



All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes

cooknest.app/@cardus · [Instagram @cardus](https://www.instagram.com/@cardus) · [TikTok @estevecardus](https://www.tiktok.com/@estevecardus)

