



DESSERTS · VEGETARIAN

Pastís cremós de llimona, gingebre i menta

🕒 +4h 🍴 4 servings 🔥 1,050 kcal



Ingredients

300 g de formatge cremós

250 g de iogurt grec natural

200 ml de nata per muntar (35% MG)

3 ous L

120 g de sucre

30 g de Maizena

60 ml de suc de llimona acabat d'esprèmer

Pell ratllada de 2 llimones

8 g de gingebre fresc ratllat

8-10 fulles de menta fresca

1 culleradeta d'extracte de vainilla

Un pessic de sal

PER SERVING

Protein	35 g
Fat	75 g
Carbs	60 g
Fiber	2 g

Method

- 1 Preescalfa el forn a 200 °C, calor a dalt i a baix.
- 2 Escalfa la nata fins que sigui ben calenta, però sense bullir. Afegeix-hi les fulles de menta, tapa el recipient i deixa-les infundir durant 15 minuts. Cola la nata i deixa-la temperar.
- 3 En un bol gran, barreja el formatge cremós amb el sucre fins a obtenir una crema llisa.
- 4 Incorpora els ous d'un en un, remenant suaument després de cada incorporació.
- 5 Afegeix el iogurt grec, la nata infusionada, la vainilla i el pessic de sal.
- 6 Incorpora el suc de llimona, la pell ratllada i el gingebre.
- 7 Tamisa la Maizena i integra-la fins que no hi hagi grumolls. No cal batre en excés.
- 8 Folra un motlle de 20 cm amb paper de forn arrugat, deixant que sobresurti pels costats.
- 9 Aboca-hi la massa i dona uns petits cops al motlle sobre el taulell per eliminar les bombolles grans.
- 10 Enforna durant 40-42 minuts. Les vores han d'estar quallades i el centre ha de tremolar lleugerament.
- 11 Deixa refredar el pastís 2 hores a temperatura ambient.
- 12 Refrigera'l un mínim de 6 hores abans de desemmotllar-lo.

Made with CookNest



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

cooknest.app/@cardus · Instagram @cardus · TikTok @estevecardus

