Teresa



PA I PASTISSERIA · VEGETARIÀ

Pa de pessic

45min · 8 racions · 152 kcal

Ingredients

- **120 g** de farina de rebosteria
- **120 g** de sucre
- **4** ous
- Un pessic de sal
- Ratlladura de llimona (opcional)
- Canyella en pols (opcional)

PER RACIÓ

Proteïnes	**4,7 g**
Greixos	**2,6 g**
Hidrats	**27 g**
Fibra	**0,6 g**

Elaboració

1. Pujar les clares a punt de neu amb la sal i la meitat del sucre
2. Batre els rovells amb l'altra meitat del sucre fins a blanquejar-los
3. Afegir la ratlladura de llimona o la canyella (opcional)
4. Afegir els rovells a les clares, a poc a poc, amb moviments envolvents
5. Afegir la farina tamisada a poc a poc
6. Posar en un motlle de 22 cm amb paper de forn
7. Deixar refredar i desemmotllar
8. Decorar amb sucre glass, xocolata, etc

COCCIÓ

9. Coure al forn a 170°C durant uns 40 minuts, amb calor a dalt i baix, estàtic
10. Posar a la part baixa del forn
11. El temps depèn del motlle i del forn
12. Si es torra massa per sobre, tapar amb un paper

13 Comprovar que està cuit punxant-lo amb un escuradents

RECOMANACIONS

Es pot menjar sol, a pessics, o com a base de pastissos més elaborats, com la Mona de Pasqua.

Fet amb CookNest



Totes les receptes de Teresa

cooknest.app/@receptesexpress · Instagram @receptesexpress