The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Pastís de llimona amb llavors de rosella

4 racions · 450 kcal

Ingredients

- **320g** de farina
- **1/2 culleradeta** de cafè de bicarbonat
- **3 culleradetes** de cafè de llevat en pols
- **150g** de panela
- Una polsada de sal
- **250ml** de beguda de soja
- **150g** d'oli d'oliva
- Suc i ralladura d'1 llimona
- **3 cullerades** de sopa de llavors de rosella

GLASEJAT

- **120g** de sucre glass
- **3 cullerades** de sopa de beguda de soja
- **1 culleradeta** de cafè d'extracte de vainilla
- **2 culleradetes** de cafè de suc de llimona

Elaboració

1. Barrejar tots els ingredients secs en un bol
2. Afegir els ingredients humits i barrejar fins que quedin integrats
3. Afegir les llavors de rosella i barrejar
4. Greixar el motlle i abocar-hi la massa
5. Coure a 180°C durant 40 minuts

GLASEJAT

6. Barrejar tots els ingredients del glasejat, vessar-lo per sobre del pastís i deixar-lo endurir abans de menjar

PER RACIÓ | **5,5 g** Proteïnes | **22 g** Greixos | **56 g** Hidrats | **3 g** Fibra

Fet amb CookNest



Totes les receptes de The Green Fork
cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork