The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Pà de pessic

45min · 4 racions · 329 kcal

Ingredients

- **90g** d'aquafaba (líquid de la cocció dels cigrons)
- **120g** de sucre
- Ratlladura d'1 llimona
- **80g** d'oli
- **120g** de iogurt vegetal
- **200g** de farina de blat
- **15g** de llevat químic
- Un pessic de sal

PER RACIÓ

Proteïnes	6,5 g
Greixos	16 g
Hidrats	37 g
Fibra	1,5 g

Elaboració

1. Batre l'aquafaba fins que adquireixi una textura densa com si fossin clares d'ou
2. Barrejar el sucre amb la ratlladura de llimona amb els dits i incorporar-hi l'oli
3. Afegir-hi el iogurt i integrar-ho tot
4. Afegir la sal i a continuació la farina i el llevat i barrejar
5. Per últim afegir l'aquafaba i integrar-ho tot amb una espàtula
6. Afegir al motlle i coure a 180°C durant 35-40min

Fet amb CookNest



Totes les receptes de The Green Fork

cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork