The Green Fork

POSTRES · VEGÀ

Pastís de llimona amb melmelada de mores, nata i figues

1h · 4 racions · 450 kcal



Ingredients

MELMELADA DE MORES

- **370g** de mores
- **180g** de sucre
- Suc de 1/2 llimona

PA DE PESSIC DE LLIMONA

- **220g** de puré de poma
- Suc de 1/2 llimona
- Ratlladura d'1 llimona
- **150g** de sucre morè o panela
- **90g** d'oli d'oliva
- **130g** de llet vegetal
- **300g** de farina
- **3cdtes** de llevat químic
- **1cdta** de bicarbonat (no és imprescindible)

NATA

- **125ml** de nata vegetal per muntar
- **75g** de formatge crema vegà
- **1**-2cdtes de sucre amb vainilla (o 2cdtes de sucre blanc + 1cdta de vainilla)

Elaboració

MELMELADA DE MORES

1. Afegir les mores, el sucre i el suc de llimona en una cassola i cuinar a foc mig-baix durant uns 20-25min removent de tant en tant perquè no s'enganxi
2. Triturar bé i transferir (encara calent) en un pot de vidre hermètic
3. Tapar bé i deixar atemperar a temperatura ambient i després tota la nit a la nevera

PA DE PESSIC DE LLIMONA

4. Barrejar la compota de poma amb el sucre, el suc i la ratlladura de llimona, l'oli i la llet
5. A continuació integrar bé la farina, el llevat i el bicarbonat amb unes varetes
6. Transferir a un motlle rodó i coure al forn a 180°C durant 35-40min

NATA

7. Muntar la nata amb unes varetes i afegir-li el formatge i el sucre amb vainilla

MUNTATGE

8. Quan el pa de pessic s'atemperi decorar amb la nata i unes figues per sobre

9 Conservar a la nevera preferiblement

PER RACIÓ	5 g Proteïnes	21 g Greixos	56 g Hidrats	4 g Fibra

Fet amb CookNest

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