

PA DE PESSIC – la base de qualsevol pastís

INGREDIENTS:

- 4 ous (la mesura dels ous amb closca, és la mesura del sucre i de la farina)
- 260 g de sucre
- 260 g de farina de blat tamisada
- 1 llimona o 1 taronja (pell ratllada i suc), completar amb aigua fins 80 ml
- ½ culleradeta de canyella o de vainilla en pols
- ½ sobre de llevat en pols, uns 8 g.

ELABORACIÓ:

- Mesurem els ingredients i encenem el forn a 160°C.
- Trenquem els ous separant la clara del rovell en bols diferents.
- Batem les clares fins a punt de neu i les reservem. (bol 1)
- Ratllem la pell de la llimona, la posem en un got amb el seu suc. També pot ser d'una taronja.
- En el bol dels rovells d'ou hi afegim el sucre i batem fins obtenir una crema, hi afegim suc i pell de la llimona remenem i reservem. (bol 2)
- En un bol hi posem la farina tamisada, la ½ culleradeta de canyella o de vainilla en pols i el llevat. (bol 3)
- En el bol 2 hi afegim el contingut del bol 3. Posem la meitat de la farina, amb l'ajuda de l'espàtula anem remenant i quan la massa sigui uniforme hi afegim la resta i seguim voltejant fins que queda com una crema espessa.
- En el bol 2 hi afegim la meitat de les clares a punt de neu remenem, hi afegim la resta i seguim voltejant fins que quedi la massa homogènia.
- Agafem el motllo, hi posem el paper de forn i hi aboquem la massa del pa de pessic, la podem deixar reposar uns minuts.
- Quan el forn està calent a 160°C, amb l'opció dalt, baix i ventilador, posem el pa de pessic a mitja alçada tirant a baix.
- Passats 30 minuts de cocció, punxem el pa de pessic i si el punxó surt ben net, el pa de pessic està ben cuit, apaguem el forn, si cal i el deixem uns 5 minuts més.
- Traiem el pa de pessic del forn, el posem sobre una reixa, passats 5 minuts els desmoltlem i el deixem refredar sobre la reixa. Quan sigui fred el passem a un plat i està a punt per menjar.