Fruita Seca MORILLA

Pastis de pastanaga

INGREDIENTS:

200 Grs de pastanaga.
200 Grs d'Ametlla molta.
3 Ous.
130 Grs de sucre.
40 Grs de farina.
El suc d'una llimona.
La pell ratllada d'una taronja.
Una cullaradeta de llevat en pols.
Un polsim de sal.

PREPARACIÓ:

Pelarem i ratllarem les pastanagues. Seguidament barrejarem els rovells d'ou amb el sucre i afegirem el suc de la llimona i la pell ratllada de la taronja, les pastanagues ratllades l'ametlla molta, la farina, la sal i una culleradeta de llevat en pols.

Batrem les clares a punt de neu.

Ho barrejarem tot i ho posarem al motllo, previament ben untat amb mantega.
Forn a 180º, previament escalfat durant 10 minuts.

Es recomenable fer el pastís un dia abans de ser consumit.

Recepte cedida per Marta Mollerí.