

rebost

VEP!
Com anam?

Pastís de brossat

INGREDIENTS:

- 600 grams de brossat
- 180 grams de sucre
- 60 grams de mantega
- 1 llimona
- 1 tassó de nata líquida
- 2 cullerades de vainilla en pols
- 5 ous
- confitura de maduixes
- 1 maduixa grossa

PROCEDIMENT:

- Dins d'un ribell, mesclarem els ous juntament amb el sucre i la vainilla. Amb l'ajuda d'una batedora manual, ho batrem tot fins que quedi ben fi.
- A continuació, hi agregarem el brossat, la mantega, la nata i la ratlladura d'una llimona.
- Tot seguit, tornarem a batre ben batuts tots els ingredients, fins que no en quedi cap grumoll de brossat.
- Llavors, abocarem la mescla dins d'un motlo prèviament recobert amb paper de forn.
- Tot d'una, courem el pastís al forn durant 1 hora. Els primers 30 minuts a 180° i els 30 minuts restants a 200°.
- Passat aquest temps, el pastís serà ben cuit. Deixarem que es refredi i, llavors, el desemmotlarem donant-li la volta.
- Finalment, recobrirem tot el pastís amb una capa de confitura de maduixes i el coronarem amb una maduixa al natural.
- Bon profit!

