



Fruita Seca

MORILLA

"SARA" Pastis d'ametlles

INDREDIENTES:

Pel pa de pessic:

125 grs de sucre

125 grams de farina

4 ous

1 sobre de llevat

1 raspadura de llimona

Per a la cobertura:

225 grs de mantega

75 grs d'aigua

150 grs de sucre

2 rovells d'ou

PREPARACIÓ:

En un bol es barreja el sucre i els 4 ous, fins que quedi una massa esponjosa. Seguidament s'afegeix la farina, el llevat i la ratlladura de mitja llimona. Es posa la barreja en un motlle i s'enforna a 180 ° durant 25 minuts.

Retirar el pa de pessic del forn i deixar refredar.

Escampar les ametlles laminades a la safata del forn i torrar lleugerament.

Quan el pa de pessic estigui fred, es talla horitzontalment amb un ganivet per posar part de la cobertura també per dins.

La cobertura es prepara ajuntant tots els ingredients aconseguint una massa consistent i cremosa.

Omplir el pa de pessic, tancar-lo i cobrir-lo amb la resta de la cobertura de mantega, escampar les ametlles laminades torrades per sobre.

Recepta cedida per Montserrat Granell i Mas.