

Pastís de Santiago

Aquest pastís és fantàstic com a postres, però també ideal per a berenar i molt fàcil de fer. Us quedarà bé segur, ja veureu. Bon profit, culinaris!



Racions: 8

Taula d'ingredients:

250 g farina d'ametlla marcona

5 ou

180 g sucre blanc

60 g mantega

5 llevat en pols

ratlladura de llimona

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Fondre la mantega al microones. Afegir a la mantega el sucre i la ratlladura de llimona i remenar amb el batedor PAS 2 / Sense deixar de remenar, afegir els ous d'un en un, integrant cada vegada abans d'afegir un altre ou PAS 3 / Afegir la farina d'ametlla i el llevat i remenar. Deixar reposar 30 minuts tapat PAS 4 / Posar en motlle de silicona sense engreixar. Si el motlle és metàl·lic, untar amb mantega per evitar que s'enganxi al coure PAS 5 / Coure al forn durant 25 minuts aproximadament, a 160° amb el ventilador, fins que sigui daurat. Decorar amb sucre llustre i una plantilla de la Creu de Sant Jaume

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Assequible

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/past%C3%ADs-de-santiago>