

PA DE PESSIC DE CARBASSÓ



 30 min

Ingredients (4 persones)

Carbassó – 250 g (millor si és groc)

Nous – 100 g

Mantega – 80 g

Sucre – 75 g

Ous – 3

Farina – 180 g

Sal – 1 pessic

Canyella en pols – 1 cullerada

Raspadura de llimona

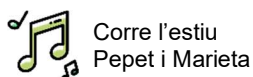
Llevat – 1 sobre



Groc o verd, sempre dolç

- Netegeu el **carbassó** i talleu-lo a trossos sense pelar.
- Trinxeu les **nous** molt petites, podeu fer servir la trituradora. Reserveu.
- Poseu el **carbassó** i el **sucre** en un pot i tritureu-ho tot.
- Afegiu els **ous** i barregeu.
- Escalfeu lleugerament la **mantega** al microones o al bany maria i afegiu-la a la barreja.
- Afegiu les **nous**, la **ratlladura de llimona**, la **canyella en pols** i el **llevat**. Barregeu bé amb una llengua.
- Afegiu la **farina** a poc a poc, mentre seguiu barrejant fins que us quedi una massa homogènia.
- Poseu la barreja a una safata i coeu-la al forn 35 minuts a 180°C.

Altres receptes que podeu fer amb carbassó: carpaccio de carbassó, crema freda de carbassó i porro, truita de carbassó, *ratatouille*, chips i molt més.



Suc de fruites de temporada