

PASTÍS DE FORMATGE

Per a la base:

250 gs. de farina
125 gs. de mantega
30 gs. de sucre
1 rovell d'ou
2 cullerades d'aigua
1 polsim de sal

Per a la massa:

4 cullerades d'oli
3 ous
40 gs de Maizena
1 branca de vainilla (o culleradeta de cafè de vainilla en pols)
750 gs. de formatge (quark, mató o més gras philadelphia, mascarpone)
300 gs. de sucre si es fa amb formatge quark o mató o
250 gs. de sucre si es fa amb formatge philadelphia o mascarpone
1/2 polsim de sal

Preparar la base: Barrejar la farina amb la mantega, un polsim de sal, el sucre, el rovell d'ou i les dues cullerades d'aigua, fins a obtenir una massa uniforme. Enrotllar amb paper d'alumini i deixar una hora a la nevera.

Preparar la massa: Si es té la branca de vainilla, obrir-la amb la punta d'un ganivet a tot el llarg i treure la polpa interior. Barrejar el formatge, l'oli, el sucre, els rovells dels ous, la Maizena i la polpa o culleradeta de vainilla. Batre les tres clares d'ou, amb 1/2 polsim de sal, a punt de neu i afegir-les a la massa.

Escalfar el forn a 180° C, només per la part de baix. Treure la base de la nevera i estendre-la sobre un motlle. Posar al damunt la massa amb el formatge i ficar-ho tot plegat al forn, a mitja alçada. Mantenir-ho 50 o 60 minuts i deixar-ho refredar en el forn.