

BESCUIT AMB PINYONS

(Alfareria Rosa)

4 ous
250 gr de farina
200 gr de sucre
1 iogurt natural
1 got d'oli
14 gr de llevat en pols
10 gr de pinyons

Posar els ous en un bol, tirar els iogurts i barrejar amb les varetes. Afegir el sucre, la raspadura de la llimona i continuar barrejant.

A continuació afegir l'oli i tornar a barrejar suaument.

Finalment afegir també la farina juntament amb el llevat i barrejar amb moviments envolvents amb l'ajuda d'una cullera o espàtula, però no de les varetes.

Greixar el motlle de pastís amb una mica de mantega fosa i després amb una mica de farina perquè no s'enganxi el bescuit i es pugui desemmotllar amb facilitat

Abocar la massa en el motlle de pastís i posteriorment col·locar per damunt els pinyons, repartint-los de manera homogènia. Introduir-ho en el forn preescalfat a 180°, durant uns 25 o 30 minuts.

Desemmotllar i deixar que es refredi fora del motlle, sobre una reixeta.

Servir una vegada que s'hagi refredat, acompanyant d'un cafè o d'una tassa de llet i xocolata calenta.