

Pa de pessic de crema pastissera amb Thermomix

L'altre dia em va sobrar **crema pastissera** i com que congelada no queda bé. Vaig pensar que la podia posar a un **pa de pessic** per als esmorzars. Em va sorprendre lo bé que va quedar perquè la crema li dona suavitat. He partit del **pa de pessic d'iogurt** però penso que amb qualsevol tipus, pot quedar bé.



Ingredients:

- 80 g d'oli de gira-sol
- 1 llimona (només la part groga de la pell)
- 150 g de sucre
- 3 ous
- 200 g de farina

- 120 g de iogurt natural
- 1 pessic de sal
- 1 sobre de llevat químic en pols (15 g)
- 100 o 200 g de crema pastissera freda
- 30 g de sucre glas (optatiu)

Preparació:

1. Preescalfa el forn a 180 °C.
2. Posa en el got la pell de llimona i el sucre i polvoritza **10 seg/vel 10**. Amb l'espàtula, baixa els ingredients cap al fons del got.
3. Afegeix els ous i barreja **30 seg/vel 3**.
4. Agrega la farina, el iogurt, l'oli de gira-sol i la sal i barreja **1 min/vel 5**.
5. Afegeix el llevat químic i barreja **15 seg/vel 5**.
6. Aboca la mescla en el motlle preparat i incorpora la crema pastissera amb una mànega . Fes-ho amb forma d'enrajat així el mateix pes fa que s'enfonsi a la massa



- 7.
8. Enforna durant **30 minuts (180 °C)**
9. Deixa refredar el bescuit dins del motlle durant 10 minuts abans de treure'l i posa'l en un plat de servir a on el deixes refredar totalment.
10. Si vols pot posar sucre glas pel damunt.

Sopa d'all tradicional amb Thermomix

Que be senta, un bon plat de **sopa d'all** quan fa fred. Aquesta recepta tan bàsica i econòmica la tenim oblidada i segur que tens els ingredients a casa. Amb Thermomix queda perfecta i si utilitzes un brou de pollastre o de verdures casolana, notaràs

la diferència.



INGREDIENTS:

- 80 ml d'oli d'oliva verge extra
- 100 g de pa una mica sec i tallat a quadrats
- 6-8 grans d'all tallats en làmines
- 1 culleradeta de pebre vermell dolç
- 1.400 ml d'aigua o brou casolà
- 4 a 2 ous 1 culleradeta de sal

PREPARACIO:

1. Escalfa l'oli dins del got durant **5 minuts, Varoma, velocitat 1**. Sense cubilet.

2. Afegeix els alls tallats en làmines i fregeix **4 minuts, Varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera**. Sense col·locar el cubilet.
 3. Incorpora el pa i fregeix **2 minuts, Varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera**. Sense cubilet
 4. Afegeix la cullerada de pebre vermell dolç i mescla **20 segons, gir a l'esquerra, velocitat cullera**. Sense cubilet.
 5. Aboca l'aigua o el brou i cuina **20 minutos, 100 °C, velocitat 1**.
 6. Incorpora els ous prèviament batuts (pots posar 1 ou per persona o si vols amb 2 queda bé) a través del bocal, col·loca el cubilet i mescla durant **5 segons, a velocitat 2**, rectifica de sal. Deixa reposar uns minuts abans de servir. Si t'agrada que quedi més espessa pots servir-la amb quadrats de pa fregit.
-

Cocció de llenties amb Thermomix

Segur que tothom ha fet llenties estofades amb Thermomix, aquestes receptes venen de gust per l'hivern però quant pugen les temperatures és millor menjar les amb amanides. Per això ens fa falta fer servir llenties només bullides. Les de conserva pel meu gust no queden gaire bé i a més a més tenen conservants, el millor és bullir nosaltres les llenties o comprar-les als llocs on coent llegum.

Fins ara ho feia utilitzant una olla tradicional, però no li trobava el punt, amb quedaven o molt desfetes o dures.

Amb el Thermomix he trobat el punt.



Ingredients:

- 250gr llenties pardines seques
- 1 litre aigua millor si és mineral
- 1 fulla de llaurer (optatiu)
- 1 culleradeta de sal
- un raig d'oli

Preparació:

1. Posarem les llenties amb remull un mínim de 5 hores
2. Després, posarem el litre d'aigua al got amb la sal, el llorer i l'oli.
3. Treure'm les llenties del remull i les posarem al

cistellet que col·locarem a dins del got.

4. Programarem **30 min temperatura varoma vel. 2**. Passat aquest temps comprovarem si han quedat bé i si li falta cocció afegirem **5 minuts** més amb **temperatura varoma i vel 2**.
5. Després les tindrem a punt per fer l'amanida. Us recomano utilitzar la vinagreta de pebrots i afegir el que vulgueu advocat, tomàquets cherry, olives cogombrets tallats a trossets, gambetes pelades, ous durs. El que tingueu per la nevera.
6. Recepta fàcil, plat complet per una dieta sana