

Pa de pessic de carabassa i nous

Que bo està el **pa de pessic de carbassa i nous**, per esmorsar, berenar o quan tinguis ganes d'alguna cosa bona i el millor es que conserva esponjos.

La canyella que porta la pots variar segons gust. Aquesta es la recepta tal qual la he preparat



Ingredients:

- 50 gr. de nous
- 150 gr. de carabassa, en trossos
- 4 ous
- 150 gr. de sucre
- 75 gr. d'oli de gira-sol

- 150 gr. de farina de rebosteria
- 1 sobre de llevat químic en pols (16 gr.)
- 1 pessic de sal
- 1 culleradeta de canyella en pols

Preparació:

1. Preescalfem el forn a 170º i untem un motlle de plum-cake amb oli de gira-sol o mantega (ho podem folrar amb paper de forn).
2. Posem les nous en el got del Thermomix i triturem durant **10 segons, a velocitat 5**. Reservem en un plat o bol.
3. Posem la carabassa trossejada i programem **20 segons, a velocitat progressiva 5-7-9**. Baixem amb l'espàtula les restes que hagin quedat en les parets i tapa del got i programa altres **15 segons, a velocitat progressiva 5-7-9**. Reservem en un altre plat o bol.
4. Col·loquem la papallona i tirem els ous i el sucre Programem **6 minuts, a velocitat 3½**.
5. Afegim la resta d'ingredients seguint aquest ordre: la carabassa, l'oli de gira-sol, la farina, el llevat, la sal, la canyella i les nous. Barregem durant **15 segons, a velocitat 4**. Si no s'ha barrejat tot bé, ho fem amb l'espàtula.
6. Posem aquesta mescla en el motlle que prèviament hem greixat i enfarinat. Fiquem al forn i deixem que es faci durant **50-60 minuts, a 170º** o fins que en punxar-ho amb un escuradents, aquest surti net.
Retirem del forn, desemmotllem i deixem refredar sobre una reixeta