

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.