

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.