

PRÉSSEC AMB ALMIVAR, THERMOMIX®

És temps de préssecs i una bona opció és preparar els vostres **préssec amb almívar**, és ideal per barrejar amb gelat, iogurts per fer una macedònia...segur que li trobaràs mil i una utilitat. El pots tenir fresquet a la nevera i consumir-lo al teu gust.

Només et fan falta 15 minuts....

La foto és amb gelat de iogurt.



Com fer el pressec amb almivar Thermomix

INGREDIENTS:

- 800 g de préssecs
- 150 g d'aigua
- 100 g de sucre
- 5 – 10 gotes de suc de llimona
- 1 pessic de sal

PREPARACIÓ:

1. Talla els préssecs (sense pelar) per la meitat i gira cada meitat en un sentit diferent fins a desprendre-les de l'os. Després, pela les meitats de préssec.
2. Col·loca la **papallona** en les ganivetes, posa els préssecs, l'aigua, el sucre, el suc de llimona i la sal. Programa **15 min/Varoma/gir invers/vel.cullera**. Posa els préssecs, encara en calent, en pots hermètics esterilitzats, cobreix amb l'almívar i deixi refredar els pots boca avall i un cop freds, ja els podràs utilitzar.

Com fer la coca amb crema, Thermomix

Us ensenyo com vaig fer la **coca de crema**



Com preparar la coca amb crema

Ja sé que arribo tard per la **revetlla de sant Joan**, però no va donar temps de penjar-ho abans.

Ja veureu que el vídeo no és la recepta de la coca sencera, perquè la massa que vaig utilitzar és una massa congelada que vaig preparar a la classe de coques.

Va quedar perfecte així que ja sabeu si voleu fer, aquest tipus de coca, la podeu i congelar-la, el dia que la voleu menjar, només tens que fer el que jo vaig fer i ensenyo al vídeo.

Un cop freda podeu obrir la coca pel mig i farcir-la de crema. Queda espectacular

Pa de pessíc de xocolata amb Thermomix®

Aquest **pa de pessic**, és el típic de **iogurt** però amb **xocolata**, és ideal per al **berenar** dels nens i també per els **aniversaris** dels més petits, que no els hi agrada les complicacions.

El pots decorar amb “lacasitos”



Ingredients

- 100 gr de xocolata per a postres en trossos
- 4 ous mitjans
- 150 gr de sucre

- 125 gr de iogurt natural
- 70 gr d'oli d'oliva suau o girasol
- 200 gr de farina de rebosteria
- 10 gr de llevat Royal®
- Sucre glass
- Un motlle allargat tipus plum-cake o rodó de 20 cm

Preparació

1. Posa la xocolata en trossos dins del got i els ratlles amb uns cops de **turbo**, després programa **10 segons en velocitat 10**. Retira i reserva.
2. Posa la papallona i agrega els ous i el sucre. Programa **6 minuts, 37°C en velocitat 3 i mitjà**.
3. Preescalfa el forn a 180°.
4. Retira la papallona, agrega a la mescla anterior la xocolata, el iogurt i l'oli i **mescla 15 segons en velocitat 4**.
5. Incorpora la farina amb el llevat i mescla **3 segons en velocitat 4**.
6. Bolca la mescla en un motlle prèviament untat amb oli o mantega i cuina **40 minuts a 180°C** amb calor a dalt i a baix o fins que estigui llest.
7. Deixa refredar sobre una reixeta i decora al gust.