

PA DE PESSIC VIENÈS

	<u>Ingredients</u>
5	ous sencers
2	rovells d'ou
170 grs	sucre
130 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
30 grs	maizena. Si el volem fer de xocolata en lloc de la maizena i posarem els 30 grs de xocolata en pols
50 ml	llet
50 ml	oli
	pell de llimona ratllada. Si el fem de xocolata en lloc de la ratlladura de llimona hi posarem 1/2 culleradeta de vainilla en pols

Elaboració

- Quan falti 1/2 hora per enforar preescalfar el forn a 190°C.
- Deixatar els ous sencers, els rovells i el sucre fins que agafen una tonalitat blanquinosa i tripliquen el volum (mínim uns 10 o 15 minuts de varetes elèctriques).
- Afegir-hi la pell de llimona ratllada.
- Afegir-hi la farina tamisada i la maizena (o el cacau), a poc a poc, remenant amb una espàtula manal des de baix cap a dalt.
- Barrejar la llet i l'oli i escalfar-ho fins als 30°C.
- Bolcar-ho en un raig fi sobre la massa mentre ho anem remenant amb compte i a poc a poc.
- Engreixar el motllo i omplir-lo. Allisar la superfície amb un ganivet
- Enforar a 190°C durant uns 35 o 40 minuts.