

PASTÍS DE LLET I IOGURT

Nota: molt fàcil de fer)

	<u>Ingredients</u>
180 grs	farina fluixa
150 grs	sucre balnc
1 cullerada postres	essència de vainilla
8 grs	impulsor químic (llevat Royal)
3	ous
250 grs (2)	iogurts
500 ml	llet sencera
75 grs	mantega fosa
	MOTLLO no desmuntable (la pasta es molt líquida)

Elaboració

- Fondre la mantega en un cassó. Reservar.
- En un bol gran hi posem la farina tamisada, el sucre, l'essència de vainilla i l'impulsor químic. Barrejar.
- Afegir-hi els ous lleugerament batuts.
- Després la llet i remenar amb les varetes.
- Finalment la mantega encara fosa però una mica temperada.
- Forrar el motllo amb paper de forn per a poder-lo desemmotllar sense trencar.
- Omplir el motllo.
- Enfornar a 200°C durant 45 minuts.