PASTÍS DE IOGURT AMB PANSES

INGREDIENTS

- 1 iogurt de llimona
- 2 mides de iogurt de sucre
- 3 mides de iogurt de farina
- ½ mida de iogurt d'oli
- 3 ous
- 1 sobre de llevat
- 1 llimona
- Panses

PREPARACIÓ

1. Escalfa el forn a una temperatura elevada.
2. Posa en remull les panses amb aigua calenta pequè s inflin.
3. Barreja el sucre amb els ous i el iogurt.
4. Afegeix la farina i el sobre de llevat i barreja-ho tot.
5. Tira l'oli i segueix remenant.
6. Ratlla la pell de la llimona i tira-la també a la massa.
7. Afegeix les panses.*
8. Unta amb una mica d'oli un motlle rodó.
9. Aboca tota la pasta en el motlle i posa-ho al forn a temperatura regular de mitja hora a tres quarts.

* Podeu posar altres fruits secs que us agradin: trossets d'ametlles, nous, avellanes...