

El proper **dilluns** 13 d'abril és el dia de la mona . Com que estem confinades i confinats... que et sembla si la fas tu?

A continuació et deixo una **recepta** molt senzilla de pa de pessic. Recorda les 2 parts de la recepta: **ingredients i preparació**.

Ingredients:

- 1 iogurt de llimona
- 1 mesura (amb l'envàs del iogurt) d'oli (pot ser oli d'oliva o oli de girasol)
- 2 mesures (amb l'envàs del iogurt) de sucre
- 3 mesures (amb l'envàs del iogurt) de farina
- 3 ous
- 1 sobre de llevat en pols
- Mantega per al motlle

Preparació:

- Batem el iogurt, els ous i el sucre en un bol. Després hi afegim el llevat amb la farina i l'oli. Ho batem molt bé.
- Quan tinguem una massa homogènia ho aboquem en un motlle especial per al forn al que prèviament li haurem untat la mantega.
- Ho deixem al forn uns 30 o 35 minuts a 180°C, però podem anar comprovant l'estat de la massa amb un ganivet.
- Quan veiem que la massa està feta, traiem el motlle i ho desmuntem per deixar que la coca es refredi.
- I amb aquests passos ja ho tindrem tot enllestit!

Quan hagi refredat el pa de pessic pots decorar-lo com vulguis: farcit de xocolata, de melmelada, ous de xocolata, plomalls de colors..

Si vols, fes una foto de la mona i una breu explicació de com l'has decorat . Pots enviar-ho per dinantia. Ens lleparem junts el dits. Si fas una altra recepta de pa de pessic també me la pots enviar... Uuuuummmm!!.



Recepta de cuina



Ingredients

[illegible]

Preparació

[illegible]