**L’especialitat del cuiner reial eren els dolços. El plat preferit de la reina Menjaire era un exquisit pastís de pastanaga. Aquí tens la recepta.**

**INGREDIENTS**

4 OUS

1 TASSA DE SUCRE BLANC

1 TASSA DE SUCRE MORÈ

1 TASSA D’OLI

1 CULLERADETA DE VAINILLA

2 TASSES DE FARINA

2 CULLERADETES DE LLEVAT

1 CULLERADETA DE CANELA

3 TASSES DE PASTANAGA RATLLADA (aprox. 3 – 4 PASTANAGUES MITJANES)

1 TASSA DE NOUS PICADES

**ELABORACIÓ**

1. En un bol es baten els ous amb el sucre, l’oli i la vainilla.
2. S’afegeix la farina amb el llevat i la canela a poc a poc a la barreja anterior sense deixar de remenar.
3. Afegim la pastanaga ratllada i les nous i continuem remenant.
4. Es passa la massa a un motlle.
5. S’encén el forn, preescalfat a 180 graus, i s’hi col·loca el motlle durant uns 40 minuts.
6. Es deixa refredar i es treu del motlle.

Ara que ja tens la recepta, vols convidar a molts amics a berenar a casa, i per tant, en comptes d’un pastís de pastanaga, n’hauràs de fer dos. Fes la llista de la compra perquè necessitarem el doble de tot:

Per últim, fes un dibuix de com t’agradaria que fos el teu pastís de pastanaga.

|  |
| --- |
|  |