

Pastís de pastanaga



Ingredients

- 120 g de dàtils sense os
- 190 ml de llet
- 4 ous
- 60 g d'oli d'oliva suau
- 4 pastanagues grosses
- 200 g de farina (es pot fer 120 g de farina blanca i 80 g de farina integral)
- 1 sobre de llevat químic (tipus Royal)
- 1 pessic de sal
- 1 cullerada de cafè de bicarbonat
- 1 cullerada de postres de canyella mòlta
- 1 cullerada de cafè de gingebre mòlt
- 1 pessic de nou moscada mòlta

Preparació

1. Triturem els dàtils en una batedora amb la meitat de la llet, posem la pasta resultant en un bol i hi afegim els ous.
2. Batem amb les varetes elèctriques fins que la barreja formi una escuma. Hi afegim la resta de la llet i l'oli i tornem a batre.
3. Barregem tots els ingredients secs (farina, llevat, bicarbonat, sal i espècies) i els anem afegint a la barreja poc a poc i tamisant-los.
4. Ratllem la pastanaga i l'afegim poc a poc a la barreja amb una espàtula.
5. En un motlle desmuntable enfarinat per evitar que s'enganxi hi aboquem la massa i la fem al forn preescalfat a 180°, durant uns 50 minuts o fins que el pastís estigui cuit (ho comprovem introduint-hi una broqueta llarga, si surt neta és que ja està fet).

Extret de: <http://comacasa-res.blogspot.com/2018/09/pastis-de-pastanaga-i-datils.html>