

# RECEPTA PA DE PESSIC



## Preparació:

- 1- Separem les clares dels rovells dels ous.
- 2- Mentre no les fem servir, reservem les clares a la nevera.
- 3- Barregem els rovells amb el sucre i anem remenant fins que quedi una massa fina.
- 4- Bateguem les clares a punt de neu.
- 5- Afegim les clares a la massa, remenant poc a poc (intentant no desfer la textura de les clares).
- 6- A poc a poc anem afegint la farina i el llevat i sense deixar de remenar.
- 7- Ja podeu anar escalfant el forn a 160°.
- 8- Quan estigui tot barrejat agafeu un motlle, l'unteu amb mantega o oli i hi aboqueu la massa.
- 9- Poseu-lo al forn, durant aproximadament mitja hora. Comproveu que està llest, punxant amb un ganivet el centre de la massa. Al treure el ganivet, si la fulla està neta, vol dir que ja està a punt!