

# Casamar

## Pa de pessic de pastanaga i anous:

### Ingredients per una peça gran

#### Per el pa de pessic:

1 iougurt natural  
4 ous enters  
80 gr de farina de blat  
1 sobre de llevadura Royal  
150 gr de sucre moscovado  
200 gr d'anous  
250 gr de pastanaga  
un pols de sal  
20 cl oli d'oliva  
1 taronja ( suc i pell )

#### Per el glacejat de sucre i crema:

150 gr de crema de llet  
40 gr de sucre glass

#### Elaboració:

Comencem muntant els ous amb el sucre muscovado fins duplicar el seu volum això ens portarà 8 minuts aproximadament. Seguim afegint l'oli d'oliva, el suc de la taronja i el iogurt natural. Treballem bé amb l'ajuda de les barilles i mentrestant, barrejem la farina amb la llevadura i triturem una miqueta les anous. Aquest segon preparat l'anirem incorporant amb l'ajuda d'una espàtula amb molta delicades a la barreja anterior. Un cop li haguem afegit tot, li posarem un pols de sal i ja ho podem posar en el motllo que haurem pintat amb mantega per tal que no se'ns enganxi.

El posarem al forn a 180° durant 40 minuts. Mentrestant prepararem la galssa treballant la crema de llet i el sucre glass amb una varilla. Ens servirà perquè un cop tret el pa de pessic del forn i refredat la podem escampar pel cim i ens hi donarà un toc divertit i alhora molt bo.