

Pa de pessic de civada i plàtan



Recepta exclusiva de Juan Llorca
per als nostres clients

JUAN  LLORCA

 **Catalana
Occident**
Assegurances



Pa de pessic de civada i plàtan

1h 15min  8x 

Ingredients

300 g de farina de civada.

3 plàtans madurs.

4 ous.

100 ml de llet sencera o de civada.

6 g de llevat en pols.

30 g d'eritritol (edulcorant).

20 g de xips de plàtan per decorar.

1 cullerada sobera de cacau en pols.

Ingredients per al farcit

200 g de nata per muntar.

50 g de formatge mascarpone.

50 g d'eritritol.

Préssec tallat a troços.

Elaboració

- 1.** Preescalfem el forn a 180 °C.
- 2.** Pelem els plàtans i els axafem amb l'ajuda d'una forquilla o els trituram amb la batedora.
- 3.** En un bol, batem els ous amb la llet, hi afegim els plàtans i barregem.
- 4.** A continuació, incorporem la farina, la mesclam amb el llevat i barregem fins que quedi una massa fina i sense grumolls.
- 5.** Folrem el motlle amb paper de forn i hi aboquem la mescla. Fornegem el pa de pessic durant uns 50 minuts a 180 °C. Abans de treure'l del forn, comprovem que està perfectament cuit si, en punxar-lo amb un bastonet, aquest surt net. El deixem refredar.
- 6.** Mentrestant, per al farcit, en un recipient incorporem la nata per muntar, el formatge mascarpone i l'eritritol, i batem fins que aconseguim una consistència ferma.
- 7.** Per acabar, farcim el pa de pessic i decorem amb les xips de plàtan, col·loquem els trocets de préssec i servim.