



## RECEPTA SALUDABLE:

### PA DE PESSIC DE POMA, CARBASSA I PASTANAGA

#### INGREDIENTS:

- 300 g de farina
- 300 g de sucre morè
- 1 cullerada de postres de llevat
- ¼ de cullerada de bicarbonat
- Gingebre i canyella al gust
- 4 ous
- 150 g d'oli d'oliva suau
- 100 g de pastanaga ratllada
- 100 g de carbassa ratllada
- 100 g de poma Golden.

#### ELABORACIÓ:

1. ELABORACIÓ:
2. Barrejar tots els ingredients secs i reservar a part.
3. En un bol a part, muntar els ous i barrejar-los amb l'oli, la pastanaga, la poma i la carbassa.
4. Incorporar els elements secs i barrejar-ho bé.
5. Posar aquesta pasta a un motlle prèviament untat amb una mica d'oli i una mica de farina.
6. Preescalfar el forn a 200 °C i coure la massa uns 45 minuts a 175°. Anar-ho controlant per tal que no se'ns cremi i comprovar amb un escuradents que la massa quedi cuita.

Bon profit!