

x	Hivern	x	Primavera	x	Estiu	x	Tardor
---	--------	---	-----------	---	-------	---	--------

Pastís de plàtan i ametlles

Amb un plàtan madur

Ingredients

- 1 iogurt natural o de llimona
- Oli
- 3 ous
- 2 cullerades de sucre blanc o moreno
- 1 sobre o 15 gr de llevat en pols
- 4 cullerades de farina
- 1 sobre de vainilla
- Llimona
- Ametlles o altra fruita o fruits.

Durada

1h 10min

Nº Plats

8-10

Utensilis

- Bol
- Batedora
- Motlle allargat
- Forn

Preparació

Batem els ous amb sucre, afegir iogurt, oli, vainilla i ratllada de llimona. Cal seguir batent mentre s'hi aboca la farina, el llevat i finalment el plàtan aixafat.

Després cal humitejar el motlle amb oli i abocar la barreja.

Per últim posarem les ametlles a la part superior. També es pot decorar amb talls d'altres fruites segons temporada.

Ho posarem al forn durant 1h a 150°C.

Cal deixar-ho refredar.