

PASTÍS DE XOCOLATA BLANCA (una “sara” diferent)

La massa del pastís:

300 g de xocolata blanca

75 g de mantega

100 g de sucre

5 ous

110 g de farina de blat

8 g de llevat Royal

Per l'interior i l'exterior del pastís:

75 g de mantega (textura pomada)

75 g d'ametlla laminada torrada

20 g de sucre glaç

1. En el microones foneu la xocolata blanca amb la mantega
2. Munteu els ous amb el sucre fins a aconseguir una massa escumosa, i a poc a poc afegiu-hi la mescla de xocolata i mantega.
3. Passeu la farina i el llevat per un sedàs i afegiu-ho a la mescla anterior amb delicadesa.
4. Aboqueu la massa obtinguda en un motlle de 25 cm de diàmetre, untat amb mantega i empolsat de farina. Tapeu el motlle amb la massa a dins amb paper de plata i fornegeu-lo a 180° durant 15 minuts. Retireu el paper de plata i fornegeu-lo 10 minuts més a 180° (comproveu la cocció)
5. Quan sigui fred, obriu-lo pel centre i farciu-lo amb la meitat de la mantega, i per l'exterior escampeu-hi la resta. Arrebosseu amb les ametlles laminades i torrades i empolseu-lo amb el sucre glaç.