

ELABORACIÓ

INGREDIENTS (4-6 PERSONES)

- 350 ml de líquat vegetal
- 200 g de farina
- 3 cullerades d'oli d'oliva
- 20 g de margarina vegetal
- Sucre
- Canyella en pols

1. Posar la farina tamisada en un bol i afegir-hi la meitat de l'oli i la meitat del líquat.
2. Batre-ho i anar afegint la resta de líquat fins fer-ne una crema fina i sense grumolls.
3. Deixar-la reposar uns 30 minuts.
4. En una paella amb una mica de margarina, abocar una mica de pasta fins cobrir la base.
5. Coure-la pels dos costats fins que estigui daurada.
6. Treure-la i servir-la amb una mica de sucre i canyella pel damunt.
7. Deixar refredar a la nevera tapat per tal que la crema no es ressequi.

NOTES:

