



Cristina Roig

## **Pa de pessic de carbassa i especies amb crema de formatge fresc**

200g carbassa bullida (aixafada amb una forquilla) o pastanaga

175g farina de kamut

1 sobre de llevat en pols (Royal)

3 ous

200g sucre morè

75ml de oli d'oliva

La ratlladura de la pell de 1/2 taronja

Un polsim de cardamom

Un polsim d'anís en pols

Un polsim de canyella

Un polsim de nou moscada

Un polsim de gingebre

Un polsim de cúrcuma

Sal

### **Per la crema de formatge per decorar**

200 gr de sucre morè en pols

125 gr de mantega a temperatura ambient

250 gr de formatge cremós, tipus Philadelphia

Pel pa de pessic: Batre els ous fins que tripliquin el seu volum amb el sucre, i amb compte anar afegint la resta d'ingredients a poc a poc .

Precaentar el forn a 180°C y enforar uns 25-35 min (podem provar de punxar-lo per assegurar-nos) .

Crema: Batre la mantega amb el sucre i afegir el formatge (posar-lo amb màniga al pa de pessic)

de pessic) i decorar amb flors naturals .

