

# DULZEVIA

*naturalmente dulce*



## Pa de pessic

### INGREDIENTS:

- 3 ous
- 1 sobre de llevat
- 1 iogurt de llimona
- 3 mesures de iogurt de farina (200 g)
- 15 g de Dulzevia® (substitueixen 200 g de sucre)
- 1 mesura de iogurt d'oli d'oliva
- Ratlladures d'una llimona

### ELABORACIÓ:

1. Posa tots els ingredients en un bol. Segueix l'ordre que s'indica a la llista d'ingredients de la recepta.
2. Bat tots els ingredients amb una batedora elèctrica fins que aconseguis una mescla homogènia.
3. Unta un motlle amb una mica de mantega.
4. Posa la mescla al motlle i posa-la al forn, prèviament escalfat a 180 °C, durant 1 hora aprox.
5. Treu el pa de pessic i deixa'l refredar.

Llest per al berenar... Gaudeix-ne!