

Pastis de Sant Jordi amb crema cremada i maduixes

llepads

- - *Temps Preparació*
 - 20 Minuts
- - *Nivell de Dificultat*

Dificultat mitja

Les receptes més senzilles al final són les més interessants al final, el [pa de pessic](#), una recepta bàsica de la nostra cuina, pot formar part d'un postre fantàstic!

Amb la base d'un pa de pessic, en concret, en vaig fer un amb motlle petit que va quedar molt alt i el barret de la part superior el vaig fer servir per a fer un **pastís de Sant Jordi**.

Ingredients

- Pa de pessic
- 300 gr de crema catalana
- 3 cullerades Anís del mono
- Suc de taronja de 1/2 taronja
- Maduixes per guarnir

Instruccions

1. Fem el pa de pessic segons la recepta que trobareu a <http://www.llepads.com/recipe/pa-de-pessic-de-vic/>
 2. Quan sigui fred tallem la part de dalt i en li donem la volta, la part de "crosta" que toqui a sota.
 3. Fem el suc de 1/2 taronja i el barregem amb mig got petit d'anís. Amb ajut d'un pinzell pintem la molla del pa de pessic.
 4. Estenem la crema catalana per sobre del pa de pessic, i la deixem ben llisa, empolvorem amb sucre i amb ajut d'un bufador cremem la crema.
 5. Decorem al gust amb les maduixes. No en quedarà ni una engruna!!
- Porcions 6
 - Llest en: 20 Minuts
 - Tipus de plat [Postre](#)
 - Tipus de recepta: [Receptes Pastisseria](#)

- Ingredient: [Crema catalana](#), [Farina de força](#), [Farina fluixa](#), [Maduixa](#), [Oli de girasol](#), [Ous](#), [Sucre](#), [Taronja](#), [Vi moscatell](#)

Valora la recepta

- 0 Persones Han valorat la recepta

- Valoració promig

(0 / 5)



© 2016 Llepadits. All Rights Reserved.