**PASTÍS GEORGIÀ**

**INGREDIENTS**

* 5 ous
* 3 iogurts grecs
* 300 grams de sucre
* 600 grams de farina
* 200 grams de mantega
* 1 sobre de llevat *Royal*
* 100 grams de cacau

**ELABORACIÓ**

* Escalfeu el forn a 180º.
* Amb la batedora bateu els ous i el sucre.
* Afegiu els iogurts i la mantega. Bateu una mica més.
* A continuació afegiu la farina i el sobre de llevat *Royal* i ho barregeu a poc a poc.
* Aquesta massa la dividiu en dos i a una de les dues meitats li afegiu el cacau.
* En un motllo poseu primer la massa blanca i després, a poc a poc, la de xocolata. Si es barreja una mica no passa res, quedarà en el tall un dibuix maco.
* Ho poseu al forn aproximadament una hora.
* Deixeu refredar i poseu per sobre sucre *glas*.