**PASTÍS DE PASTANAGA I COCO**

**INGREDIENTS**

* 1 tassa d’oli d’oliva
* 1 tassa de coco ratllat
* 2 tasses de sucre
* 4 ous
* 3 tasses de pastanaga ratllada
* 2 tasses de farina
* Un polsim de sal
* Una mica de canyella en pols

**ELABORACIÓ**

* Barregeu els ous amb el sucre. Quan ja tinguin una consistència cremosa afegiu-hi l’oli, la farina, el coco, la pastanaga,  la sal i la canyella en pols.
* Unteu un motllo amb mantega o folreu-lo amb paper de forn antiadherent i aboqueu-hi la massa.
* Amb el forn preescalfat, coeu el pastís a 170 º entre 30 i 45 minuts. Si teniu un forn elèctric,  pugeu la potència fins als 200 º i calculeu directament 45 minuts.
* Passat aquest temps, comproveu-ne la cocció punxant el pastís amb una broqueta de fusta. Si surt neta, el pastís està a punt.
* Traieu-lo del forn, deixeu-lo refredar una estoneta i desemmotlleu-lo.
* Presenteu-lo en una safata després d’escampar-hi una mica de coco ratllat per damunt.