**PASTÍS DE MONIATO**

**INGREDIENTS**

* 2 moniatos grans
* 100 grams de farina
* 100 grams de sucre
* 2 ous
* 6 cullerades soperes d’oli d’oliva
* 1 culleradeta de cafè de vainilla líquida

**ELABORACIÓ**

* Coem els moniatos al forn i un cop cuits els passem pel passapuré.
* Seguidament, afegim l’oli i la vainilla i, després de barrejar-ho una bona estona, afegim els ous, el sucre i la farina i ho pastem tot.
* Un cop la pasta estigui ben barrejada, l’aboquem en un motlle.
* Introduïm el pastís al forn a 160º durant uns 40 minuts. Podem punxar el pastís amb un escuradents per comprovar el punt de cocció.
* Un cop fora del forn, deixem que el pastís es refredi abans de desemmotllar-lo.