

Pastís de poma

Ingredients:

(Per a 6-8 persones)

- 1.300 Kg. de pomes
- 100gr. de mantega desfeta
- 150gr. de farina
- 150gr. de sucre
- 3 ous
- ½ sobre de llevat en pols

per l'almívar:

- 50 gr. de sucre.
- suc de ½ llimona.
- 1 cullera de melmelada d'albercoc.

Elaboració:

Barregem els ous, la mantega i el sucre fins a obtenir una crema fina. Seguidament hi afegim la farina i el llevat a poc a poc.

Tallem les pomes en forma de mitja lluna i en reservem una per guarnir, les afegim a la massa. Continuem treballant-la fins que quedi tot ben lligat.

Untem un motlle rodó amb mantega i hi posem la massa. El guarnim amb mitges llunes de poma i li posem una mica de sucre per sobre. Ho posem al forn, prèviament escalfat a uns 180°, uns 40 o 45 minuts.

Abans de treure'l del forn el punxem amb un escuradents, per comprovar que surti sec, així sabrem que està al punt.

Mentre es cou el pastís preparem l'almívar:

- Posem en un pot els ingredients amb 5 cullarades d'aigua.
- El fem espessir i, seguidament, vernissem el pastís amb aquest almívar.
- A continuació el servim molt fred.



Ingredients



Pastís al forn



Pastís de poma

Desitgem que us agradi !