

### Trufes

#### Ingredients:

- ✓ 100 grams de mantega
- ✓ 350 grams de llet condensada
- ✓ 300 grams de xocolata negra
- ✓ 200 grams de xocolata blanca
- ✓ Fideus de sucre de colors.
- ✓ Virutes de xocolata
- ✓ Sucre glass
- ✓ Cacau en pols

#### Preparació

Posem la xocolata negra al bany maria perquè es fongui.

Un cop comença a desfer-se, afegim la mantega i barrejem bé la pasta amb un cobert.

Quan la barreja està bé, afegim la llet condensada i seguim remenant per obtenir una massa homogènia.

Després, aquesta massa la deixem refredar i si cal la posem a la nevera per a que quedi consistent.

A la fi, ja només ens queda donar forma a les trufes. Només cal agafar amb una cullereta les porcions per acabar donant la forma de boletes amb les mans.

Per últim, el que farem és arrebossar les trufes amb els encenalls de sucre, de xocolata o el que vulguem.

### Pastís de poma

#### Ingredients:

- ✓ 3 ous
- ✓ 250 g de farina
- ✓ 1 got de sucre
- ✓ ½ got de llet
- ✓ ¼ got d'oli
- ✓ 1 sobre de llevat
- ✓ 1 gotet de licor
- ✓ Poma golden

#### Preparació

Abans de començar a preparar la massa encendrem el forn a 170° C durant 45 minuts.

En primer lloc batrem els ous amb el sucre, i anem afegint la llet, l'oli, la farina i el llevat poc a poc per aconseguir una massa homogènia. Quan la tenim afegim el licor.

Un cop tot barrejat, es posa la massa en un motlle i al seu damunt hi posarem la poma tallada finament, i es tira el sucre per sobre.

La posarem al forn que ja tindrem preescalfat a 170° C durant uns 45 minuts.



Boníssimes!



Pastís de poma