

## RECEPTES

### Pastís de poma: una recepta molt fàcil

#### Ingredients:

- 2 pomes Golden
- 3 ous
- 3 gots de farina
- 1 iogurt de llimona de cristall
- 2 gots de sucre
- oli fregit amb una pela de llimona
- 1 sobre de llevat.
- 1 cullera de fusta
- 1 bol
- Una bosseta de pinyons.



#### Passos per fer el pastís:

- ✓ Primer pas: es separa la clara del rovell dels ous.  
Posem tots els rovells en un bol tots, el iogurt, el sucre i es mescla tot ben barrejat.
- ✓ Segon pas: es barreja el llevat amb la farina, poc a poc es posa la farina i amb l'ajuda d'una cullera de fusta es barreja tot. Quan esta feta la massa es posa l'oli poc a poc.
- ✓ Tercer pas: es pelen les pomes golden i es tallen a trossos, per barrejar-los amb la massa.
- ✓ Quart pas: es posa mantega al motllo i s'enfarina bé perquè no s'enganxi la massa. Llavors es llença la massa dins el motllo. Es posa el sucre i els pinyons per sobre.
- ✓ Per últim s'escalfa el forn. Llavors posem el motllo al forn, només encenem la part de sota. No s'ha d'obrir la porta del forn fins que la massa hagi pujat.

**Aquest és l'aspecte que tindrà el nostre pastís.**

**De ben segur està boníssim!**

