

rebost

VEP!
Com anam?

Pastís de poma

INGREDIENTS:

Per a la massa:

- 1 quilo de pomes Golden
- 150 grams de farina integral
- 100 grams de mantega
- ½ sobre de llevat en pols
- 3 ous
- 200 grams de sucre
- 1 llimona

Per al xarop:

- 5 cullerades d'aigua
- Suc de ½ llimona
- 3 cullerades de sucre
- 1 cullerada de confitura de melicotó

Per decorar:

- cireres confitades de dos colors
- 3 fulles d'herba sana

PROCEDIMENT:

- Començarem per llevar el cor a les pomes amb l'ajuda d'un ganivet especial. Reservarem dues pomes sense llevar-les el cor.
- A continuació, pelarem les pomes i les farem a bocins petits. Les passarem dins d'un ribell i, perquè no tornin negres, els hi escorrerem el suc de mitja llimona per damunt.



rebost

VEP!
Com anam?

- Llavors, prepararem la massa: mesclarem el sucre, la mantega i els ous dins d'un ribell. Ho batrem tot fins que lligui bé i, llavors, abocarem a poc a poc la farina i el llevat. Ho remenarem fins obtenir-ne una massa homogènia i, aleshores, mesclarem la poma esbocinada amb la massa fins que tot s'unti bé.
- En tenir llesta la massa, la passarem dins d'un motlo redó desmuntable, prèviament recobert amb paper vegetal.
- Tot seguit, pelarem i xaparem a làmines les dues pomes que havíem reservat i col·locarem els talls damunt la massa en disposició circular.
- A continuació, repartirem un poc de sucre per damunt i enforbarem el pastís durant 1 hora a 180° i, 15 minuts abans de treure'l, encendrem el grill perquè es dori per dalt.
- Entre i entre es cou el pastís, prepararem un xarop. Dins d'un perol, a foc baix, mesclarem 5 cullerades d'aigua, el suc de mitja llimona, 3 cullerades de sucre i 1 cullerada de confitura d'albercocs. Ho remenarem sense aturar durant 5-10 minuts.
- Un pic cuit el pastís, deixarem que refredi una mica i, llavors, l'untarem amb el xarop i el decorarem amb cireres i fulles d'herba-sana perquè quedi ben guapo.
- Bon profit!