

PASTIS DE POMA

Ingredients

- (Per a 6-8 persones)
- 1 Kg. de pomes
 - 50gr. de mantega desfeta
 - 100gr. de farina
 - 150gr. de sucre
 - 2 ous
 - ½ sobre de llevat Royal



Elaboració:

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

Ratllem les pomes (reservant una per a guarnir) i les afegim a la massa. Continuem treballant fins que quedi ben lligat.

Untem un motlle rodó amb mantega i li posem la massa. El guarnim amb mitges llunes de poma i li posem una mica de sucre per sobre.

El posem al forn calent a 180° uns 40-45minuts. Abans de treure'l punxem amb un escuradents, per comprovar que surti sec.

Truc

Podem canviar les pomes per peres o qualsevol fruita que ens agradi més, tenint en compte que hem de posar la mateixa fruita a dins de la massa que de guarniment.