

PASTIS de POMA caramel·litzada

recepta de Julie Andrieu

Nota: Fàcil de fer i queda força bé

motllo Ø24 cm	Ingredients massa
2	ous
100 grs	sucre roig de canya
80 gr	mantega
140 gr	farina
1/2 sobre	impulsor químic (llevat Royal)
40 grs	ametlla en pols
120 ml	llet
2-3	pomes grans granny, pippin, galla (a ser possible pomes poc dolces)
	pel glacejat final
60 grs	mantega
60 grs	sucre roig de canya



Elaboració:

- Preescalfar el forn a 180 °C.
- En un bol barrejar el sucre amb els ous.
- Afegir-hi la mantega fosa, la farina tamisada, el llevat químic i la farina d'ametlla.
- Finalment hi incorporem la llet.
- Untar el motllo i abocar-hi la massa.
- Pelar i tallar les pomes a quarts i anar-los repartint per sobre del pastís, prement-los endins.
- Enfornar a 180°C durant 30 minuts.
- Fondre la mantega pel glacejat.
- Desfer el sucre en la mantega.
- Treure el pastís del forn.
- Abocar el glacejat pel damunt del pastís i tornar-lo a posar al forn.
- Coure durant 15 minuts.
- Deixar refredar abans de desemmotllar.
- Aquest pastís és encara millor després de passar unes hores a la nevera.