

PASTIS de POMA RÀPID

Nota: Aquesta queda força bé

	<u>Ingredients</u>
2	pomes
4	ous
200 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
200 grs	mantega a temperatura ambient
40 grs	sucre
2 culleradetes de café	impulsor químic
	sucre llustre
una copeta	rom, calvados, etc

Elaboració:

- Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 180°C.
- Desfer la mantega i deixetar-la fins que tingui una textura de pomada.
- Afegir-hi el sucre.
- Afegir-hi la farina i l'impulsor químic.
- Afegir els ous sencers sense deixetar i pastar-ho fins que tinguem una massa homogènia
- Folrar el motllo i engreixar-lo amb mantega.
- Omplir el motllo.
- Netejar i pelar les pomes. Tallar-les a làmines fines.
- Col·locar pel damunt la poma superposant una mica les làmines.
- Enforar a 180 °C durant 20 minuts. Anar provat la cocció amb uns escuradents, però tenint en compte que es un pastís que ha de quedar una mica al dente.
- Quan el traïem del forn empolvorar amb sucre llustre per sobre i després hi aboquem la copeta de licor.
- Gratinar-lo durant 2 minuts (vigilant que no se'ns cremi).