

POMA AL FORN Forki

Nota: Les podem enfornar més o menys 1:30 hores abans del consum i les tindrem a punt. Per tant les comencem a preparar unes 2 hores abans.

	<u>Ingredients massa</u>
4	pomes Golden
4 cullerades	brandi, calvados, conyac, vi ranci, ...
4 cullerades	mel
4 cullerades	mantega
una mica	canyella en pols
1	llimona (unes tires fines de la pell)
1	taronja (unes tires fines de la pell)

Elaboració:

- Rentar la llimona i la taronja i pelar un tros de la pell, no cal que sigui gaire llarga. Netegem les pells de la part blanca i les tallem en unes tires finetes. Reservar.
- Rentar les pomes i tallar el casquet superior. Reservar-lo per tornar a tapar cada poma amb el seu barret.
- Amb l'ajuda d'un lleva-cors traiem el cor central de la poma per poder farcir la poma però no ha de ser molt gran, les parets de la poma han de quedar gruixudes.

Nota: Si no tenim lleva-cors el traurem amb un ganivet estret amb molt de compte.

- Dels cors que hem recuperem un tros que farem servir per tornar a tapar el forat de la poma.
- Col·loquem les pomes en una safata o en recipients individuals i les ruixem amb el licor per dins del forat i per fora.
- Posar una cullerada de mel dins del forat i empolvorar la poma amb canyella en pols.
- Posar la mantega tallada a trossets dins del forat.
- Col·locar unes tires fines de pell de llimona i taronja.
- Tapar amb el tros de cor.
- Enfornar a 180°C durant 60 minuts. Si es torren massa de sobre les podem cobrir amb un paper d'alumini.
- Passada l'hora apagem el forn i les deixem a dins sense obrir la porta on s'acabaran de estovar i es mantindran tèbies fins el moment del consum.