

## DOUILLON de POMA Forki (Bourdelot normand)

**Nota:** Fàcil de fer si comprem la pasta de full directament al súper i queda força bé.

**Nota:** Es pot farcir amb altres ingredients.



|                          | <b><u>Ingredients</u></b>                                  |
|--------------------------|------------------------------------------------------------|
| 4                        | pomes Golden (o Reineta)                                   |
| 200 ml                   | aigua                                                      |
| 80 grs                   | sucre                                                      |
| 50 grs<br>(3 cullerades) | mel                                                        |
| una mica                 | de mantega                                                 |
|                          | <b><u>Farciment de les pomes</u></b>                       |
| 80 grs                   | mantega                                                    |
| 3 cullerades             | sucre                                                      |
| 40 grs                   | panses sultana                                             |
|                          | licor (rom, conyac,..) per macerar les panses. O amb aigua |
|                          | ametlla laminada (o nous trossegades)                      |
|                          | <b><u>camisa envolvent</u></b>                             |
| 1 làmina                 | pasta de full                                              |
| 1                        | ou                                                         |

### **Elaboració:**

- Posar a macerar les panses en aigua tèbia o en un licor.
- Preescalfar el forn a 200°C.
- Pelar les pomes deixant-les senceres.
- Treure'ls-hi el cor amb l'ajuda d'un buidador sense que s'ens trenqui la poma ni arribar al fons. La poma ens ha de quedar sencera
- Tallar una rodella fina a la base perquè se'ns aguantí dreta.
- Posar l'aigua, el sucre, la mel i una miqueta de mantega a bullir en un cassó on després hi càpiguen les pomes.
- Quan arrenqui el bull hi posem a coure les pomes uns 8 minuts fins que estiguin mig cuites.
- Retirar les pomes i deixar-les refredar i escórrer. Reservar
- En un bol barregem el farciment de les pomes (mantega, sucre, panses escorregudes i ametlla laminada)
- Farcir les pomes
- Estirar la làmina de pasta de full amb el corró fins que tingui una mida que tallada en quatre parts, cada una de les parts pugui arribar per cobrir les pomes.
- Embolicar cada poma amb amb pasta de full fent una bola que tanqui hermèticament.
- Posar un full de paper de forn a la safata i col·locar les pomes.
- Pintar les pomes amb ou batut.
- Baixar el forn a 180°C i enforar durant 30 minuts fins que estiguin daurades.