

PASTIS de POMA RÀPID

recepta de la Maria Teresa Fontanills

Nota: Aquesta queda força bé

	<u>Ingredients</u>
4 (300 gs, un cop netes)	pomes
3	ous
130 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
	mantega a temperatura ambient
150 grs	sucre
1 sobre	impulsor químic
2 cullerades	canyella en pols

Elaboració:

- Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 180°C.
- Folrar el motllo desmuntable amb paper de forn.
- Pelar les pomes i tallar-les a quadradets petits.
- Col·locar-los al fons del motllo.
- Empolvorar pel damunt la canyella en pols.
- En un bol barrejem la farina tamisada, el sucre i l'impulsor químic.
- Abocar aquesta barreja directament pel damunt dels daus de poma i prémer amb una cullera perquè penetri entre la poma,
- En un bol batre els ous sencers amb una cullerada sopera de sucre. Reservar.
- Fonem la mantega a foc suau i un cop fosa es tira la mantega directament pel damunt de la farina.
- Seguidament hi aboquem els ous batuts per sobre de la mantega.
- Esperar uns minuts perquè els líquids vagin penetrant cap el fons.
- Enforar a 180°C uns 35-40 minuts.
- Un cop tebi el podem desemmotllar.
- No se li dona la volta. La poma queda a sota.