

## FLOGNARDE de POMES

**Nota:** Queda força bé

|                        | <u>Ingredients</u>                                                 |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 100 grs                | farina                                                             |
| 4                      | ous                                                                |
| 75 grs                 | sucre blanc                                                        |
| 650 grs (unes 3 peces) | pomes                                                              |
| 1 cullerada sopera     | conyac                                                             |
| 1 cullerada sopera     | mel                                                                |
| 40 grs                 | mantega fosa                                                       |
| 220 ml                 | llet sencera                                                       |
| 30 ml                  | crema de llet 35% MG                                               |
| 1 pessic               | sal                                                                |
|                        | mantega per untar el motllo                                        |
|                        | sucre moreno per untar el motllo                                   |
|                        | MOTLLO gran de vidre, porcellana o terrissa que pugui anar al forn |

### Elaboració:

- Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 190°C.
- Untar el motllo amb mantega i després amb sucre moré.
- Desfer la mantega.
- En un bol barregem la farina tamisada i els ous sencers i remenem amb unes varetes manuals.
- Afegir el sucre, la punta de sal, el conyac, la mel i la mantega fosa mentre ho seguim remenant.
- Posteriorment hi posem la llet i la crema de llet mentre ho seguim remenant fins que la massa no tingui cap grumoll. RESERVAR.
- Pelem les pomes, les patim per la meitat i en traiem el cor. Les tallem a tires no gaire fines.
- Anem col·locant les tires de pomes al fons del motllo de vidre.
- En compte, aboquem la massa del bol pel damunt de les pomes fins cobrir-les.
- Enforar a 190 °C durant uns 35 minuts.
- Es deixa temperar una mica però es serveix calent.
- Es pot acompanyar d'una crema anglesa o un gelat.