

PASTIS de POMA MODERNITZAT

recepta de La Noria Bakery

Nota: Queda força bé. Acaba tenint una textura tipus plum-cake

	<u>Ingredients</u>
140 grs	sucre moreno de canya
140 grs	mantega pomada
2 cullerades	melmelada de maduixa
2	ous
140 grs	farina fluixa
1 cullerada	impulsor
1 cullerada	bicarbonat sòdic
1 cullerada	canyella en pols
2	pomes tallades a dauets petits
100 grs	nous
50 grs	xocolata negra 70% de rajola

Elaboració:

- Preescalfar el forn a 170°C.
- Pelar les pomes i tallar les pomes a dauets petits
- Anar barrejant els ingredients seguint l'ordre seqüencial que s'indica:
 - Barrejar el sucre i la mantega pomada.
 - Afegir-hi la melmelada de maduixa.
 - Després els ous.
 - Afegir la farina.
 - Després l'impulsor químic, el bicarbonat i la canyella en pols.
 - Incorporar-hi les daus de poma i les nous lleugerament esmicolades.
 - Finalment hi incorporem la xocolata esmicolada a trossets
- Untar el motllo i omplir.
- Enfornar a 170°C durant 60 minuts.