

<u>1 pastís de 20 cm Ø</u>	<u>Ingredients</u>
5	pomes Gala
175 grs	mantega
55 grs	sucres morè de canya
115 grs	mel
5 grs	espècies: anís estrellat, canyella, clau, nou moscada i pebre negre
60 grs	ou sencer
45 grs	farina d'ametlla
45 grs	farina integral de blat
5 grs	impulsor llevat Royal
2 grs	sal

- Tallar 4 pomes a quarts i treure'ls-hi el cor central. Una la reservem per la cobertura final.
- Coure-les al forn a 180°C durant 80 minuts. **Nota:** Un cop les traiem mantenim el forn calent.
- Passar el pymer fins que ens quedi una massa fina.
- Abocar el puré en un bol amb 125 grs de mantega a temperatura ambient i remenar-ho amb unes varetes fins que quedi una crema homogènia.
- Ara hi anem afegint seguint aquest ordre:
 - 65 grs de mel
 - les espècies
 - el sucre morè de canya
 - un polsim de sal
 - 60 grs d'ou batut
 - i finalment les farines i el llevat Royal
- Barrejar fins a tornar a tenir una pasta homogènia.
- Omplir el motllo
- Tallem la poma que ens queda a quarts i els passem per la mandolina per fer làmines fines.
- Col·loquem les làmines de poma en forma de ventall cavalcant-les les unes sobre les altres.
- Amb les varetes emulsionar els 50 grs mantega restants i els 50 grs de mel i pintar les làmines de poma.
- Baixar el forn a 170°C i enfornar durant 35-40 minuts.
- Deixar refredar una mica sobre una reixeta i desemmotllat. Es serveix tebil