

PASTIS POMA de l'avia ROSA RIUS PROUS

Nota: Aquesta queda força bé



	<u>Ingredients massa</u>
5	pomes
1	ou sencer
6 cullerades soperes	farina fluixa (o de rebosteria)
120 grs	mantega a temperatura ambient
entre 6 i 8 cullerades soperes	sucre (millor sucre de canya integral)
6 cullerades soperes	llet
1 culleradeta de café	impulsor químic o bicarbonat)
	melmelada d'albercoc

Elaboració:

- Treure la mantega i l'ou de la nevera una hora abans de fer el pastís.
- Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 180°C.
- Netejar, pelar i tallar a daus petits 4 de les pomes.
- Tallar les pomes a dauets petits.
- Posem en un pot les pomes, la mantega pomada, la farina, el sucre, l'ou, la llet i l'impulsor químic.
- Passar pel pymer fins a tenir una massa prou fina (no queda mai fina del tot, es tracta de passar el pymer una estona).
- Engreixar el motlle i abocar-hi la massa.
- Col·locar al damunt l'altra poma tallada a làmines fines superposant-les una mica.
- Enforar a 180°C durant una hora i mitja. Anar provat la cocció amb uns escuradents, però tenint en compte que es un pastís que ha de quedar una mica al dente.
- Deixar refredar sense treure'l del motllo.
- Quan sigui tèbi posar-hi melmelada d'albercoc per sobre.
- Desemmotllar quan sigui fred.