

FLORS DE POMA (tartaletes individuals)

	<u>base d'streusel</u>
50 grs	mantega
40 grs	sucre blanc
40 grs	sucre moreno
40 grs	farina fluixa
50 grs	farina d'ametlla
	Farciment
4	pomes Golden
20 grs	mantega
20 grs	sucre moreno de canya
4 cullerades soperes	melmelada de gerds
1/2	llimona, la pell ratllada
	nou moscada o canyella en pols



Elaboració:

Base de l'streusel

- Preescalfar el forn a 140°C.
- En un bol barrejem la mantega a temperatura ambient tallada a dauets petits, el sucre blanc i el sucre moreno fins a tenir una pasta.
- Afegir la farina fluixa i la farina d'ametlla i ho anem barrejant a pessigades, sense pastar-ho, fins a integrar-ho tot.
- Embolicar la massa amb paper film i deixar-la al congelador durant 15 minuts.
- Col·locar el motllo sobre una base plana i folrar-lo amb paper de forn de manera que el paper sobresurti uns 2 cm de les parets del motllo.
- Untar el paper de forn amb mantega.
- Passat els 15 minuts traiem la massa del congelador i l'esmicolem amb un ratllador gran (ens han de quedar uns grumolls petits però no ha de quedar una pols fina).
- Omplir la base del motllo amb l'streusel esmicolat, escampar-lo i préme'l amb una cullera o una espàtula fins a tenir una capa d'uns 3 mm de gruix.
- Enfornar a 140°C durant 30 minuts.
- Deixar refredar

Farciment

- Preescalfar el forn a 200°C.
- Pelar les pomes golden. Tallar-les per la meitat i eliminar el cor i les llavors.
- Tallar-les a rodelles fines amb una mandolina. Per la flor aprofitarem les que surtin més senceres.
- La resta de rodelles més irregulars les posem a bullir amb mantega, una miqueta d'aigua, un raig de Calvados i una mica de canyella en pols. Ho farem servir per cobrir la base de galeta abans de posar-hi la flor de poma al damunt.
- Disposar les rodelles de poma més senceres sobre una tira de paper de forn cavalcant-les les unes sobre les altres fins a la meitat de la rodella.
- Fondre la mantega i pintar generosament les pomes amb un pinzell i ensucrar-les
- Enfornar a 200°C durant 10 minuts fins que les pomes quedin toves al tacte.
- Deixar-les refredar durant 10 minuts.
- A continuació, fem rodar les tires de poma sobre elles mateixes per conformar una flor.

- Cobrir la base d'streusel amb la poma bullida o amb una melmelada de gerds.
- Col·locar una flor de poma sobre cada base.
- Ratllar una mica de nou moscada (o canyella en pols) i ratlladura de pell de llimona per sobre.

