



DESSERTS · VEGETARIAN

Pastís esponjós de poma

🕒 2h 🍴 4 servings 🔥 2,990 kcal

Ingredients

375 g de farina de força

3 ous grans

250 g de sucre (i una mica més per espolvorejar)

250 ml d'oli de gira-sol o d'oliva suau

250 ml de llet sencera

1 sobre (16 g) de llevat químic tipus Royal

Una pessigueta de sal

4 pomes pelades i tallades a trossets o làmines fines

Una culleradeta de canyella o vainilla (opcional)

PER SERVING

Protein	45 g
Fat	155 g
Carbs	340 g
Fiber	10 g

Method

- 1 Bat els ous amb el sucre durant 5-6 minuts fins que la barreja sigui molt clara i espumosa.
- 2 Incorpora la llet i barreja i després fes igual amb l'oli fins que quedi una massa homogènia.
- 3 Tamisa la farina amb el llevat i la sal.
- 4 Afegeix-ho a la massa a tandes, barrejant suaument fins que no hi hagi grumolls.
- 5 Si vols aromatitzar, afegeix ara la canyella o la vainilla.
- 6 Afegeix els trossos de poma i remena suaument.
- 7 Deixa la massa reposar 1 hora a la nevera.
- 8 Unta el motlle rodó de 24 cm amb mantega i enfarina'l lleugerament.
- 9 Aboca la massa a dins.
- 10 Espolvoreja sucre per sobre per formar una crosteta.
- 11 Preescalfa el forn a 200 °C (calor dalt i baix).
- 12 Enforna 10 minuts a 200 °C per donar-li el cop inicial, després baixa a 180 °C i cou 30-35 minuts més.
- 13 Estarà llest quan, en punxar amb un escuradents, surti net.

Made with CookNest



All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes

cooknest.app/@cardus · [Instagram @cardus](https://www.instagram.com/cardus) · [TikTok @estevecardus](https://www.tiktok.com/@estevecardus)

