Teresa



POSTRES · VEGETARIÀ

Pastís de poma sense amassar

45min · 4 racions · 771 kcal

Ingredients

- **3** pomes mitjanes
- **100 g** de panses
- **2 culleradetes** de canyella en pols
- **250 g** de farina de blat
- **125 g** de sucre
- **120 g** de mantega fosa
- **3** ous
- **8 g** d'impulsor (llevat de pastissos)

PER RACIÓ

Proteïnes	**13 g**
Greixos	**29 g**
Hidrats	**119 g**
Fibra	**6,5 g**

Elaboració

1. Pelar i tallar les pomes a trossos prims
2. Barrejar la poma amb les panses i la canyella. Deixar reposar uns minuts
3. En un bol, barrejar la farina, el sucre i l'impulsor
4. Batre els 3 ous amb una cullerada de sucre
5. Folrar un motlle de 25 cm amb paper de forn i distribuir les pomes amb les panses i la canyella al motlle
6. Repartir per sobre la farina amb el sucre i l'impulsor i compactar lleugerament amb una cullera
7. Cobrir primer amb la mantega fosa i distribuir-la bé
8. Finalment, amb els ous batuts, distribuir-los bé amb una cullera
9. Al forn, uns 45 minuts, o fins que estigui ben daurat, a 180 °C, calor de dalt i baix, a la part baixa del forn
10. Deixar refredar una mica i desemmotllar
11. Servir tebi o fred. Es pot acompanyar d'una bola de gelat o una mica de nata
12. A l'hora de servir, es pot empolsar amb sucre llustre

RECOMANACIONS

Dificultat: baixa. Sembla impossible, però queda molt bo. Cruixent per sobre, humit per sota.

Fet amb CookNest



Totes les receptes de Teresa

cooknest.app/@receptesexpress · Instagram @receptesexpress