Teresa



POSTRES · VEGETARIÀ

Braç de gitano de poma

30min · 8 racions · 190 kcal

Ingredients

- **4** -5 pomes
- **1 cullerada** de sucre morè
- **30 g** de mantega
- Canyella en pols
- **60 g** de farina de blat
- **15 g** de Maizena
- **1** iogurt natural
- **2** ous
- **25 g** d'oli vegetal
- **2 cullerades** de sucre
- **1 culleradeta** de llevat per a dolços
- Aroma de vainilla i escorça de llimona

PER RACIÓ

Proteïnes	**3,2 g**
Greixos	**8,1 g**
Hidrats	**27 g**
Fibra	**2,6 g**

Elaboració

1. Pelar i ratllar les pomes sobre la safata del forn amb paper
2. Definir el rectangle i anivellar
3. Distribuir per sobre el sucre morè, la mantega i la canyella en pols
4. Coure al forn ventilat a 180 °C uns 15 minuts
5. Mentrestant, batre els ous amb el sucre
6. Incorporar el iogurt, l'oli, la farina, la Maizena, els aromes i el llevat
7. Batre fins que quedi una massa molt fina
8. Treure la safata del forn i distribuir la massa per sobre la poma ja cuita. Queda una capa molt prima
9. Coure 10-12 minuts a la part baixa del forn, estàtic, a 170 °C
10. Comprovar que està cuit i treure la safata del forn
11. Deixar refredar una mica tapat amb un paper de forn
12. Encara tèbia, girar directament o amb l'ajuda d'una safata i treure el paper superior

13 Enrotllar amb l'ajuda del paper. Estrènyer i deixar refredar completament

14 Empolsar amb sucre llustre a l'hora de servir

RECOMANACIONS

És un pastís de poma amb una presentació diferent de l'habitual. És molt més lleuger que el braç de gitano de crema o de nata.

Fet amb CookNest



Totes les receptes de Teresa

cooknest.app/@receptesexpress · Instagram @receptesexpress