

Coc ràpid amb poma



Quan téns els nens petits sempre estàs fent algún pastís. Aquest només és la base d'un coc ràpid on li vaig afegir poma pel damunt. El resultat boníssim.

Quant de profit li hem anat treient al bufador que ens van portar els Reis Mags.

Temps: 1:20 h

Ingredients:

- -4 ous
- -100 cc d'oli
- -300 gr. de sucre
- -200 cc. de llet
- -1 sobret de llevat ràpid
- -300 gr. de farina
- -La ratlladura d'una llimona
- -Sucre en pols

- -50 cc. De licor d'anís dolç
- -1 1/2 de poma
- -Sucre per cremar



Elaboració:

PAS 1: Es prepara un motlle de silicona, si no el téns, prepara un motlle rodó de 25 cm untat amb oli i espolsat amb farina.

PAS 2: En un bol s'hi posen els rovells d'ou i s'hi barreja el sucre, tot remenant-ho. S'hi afegeixen la llet, l'oli i l'anís. Després s'hi posa la ratlladura de llimona, la farina i el llevat, i es remena fins que la pasta és fina.

PAS 3: A banda es munten les clares a punt de neu i es barregen amb suavitat a la pasta.

PAS 4: A banda pelem les pomes i li traiem el cor. La filetegem amb la mandolina ben fineta.

PAS 5: S'aboca la massa tot al motlle i damunt hi col.loquem la poma.

PAS 6: Es cou al forn, previament calentat, a 160º, durant 50 minuts.

PAS 7: Com que la poma queda blanca i com bullida quan surt del forn hi posem sucre al damunt i li pasem el bufador per enrosir. Fa més goig.

Si vols saber si està al punt, punxa'l amb una agulla de ganxet. Si surt neta es que ja està cuit. Si surt amb pasta enganxada, es que encara li falta.





Bon Profit!