

Mini pastissos de poma



Seguim amb l'enamorament amb la poma. Coneixieu aquestes petites i adorables tartaletes dels prestatges de la fleca? Bé, companys entusiastes de la cuina, hem descobert el truc més senzill per fer aquestes mini postres a casa. Així que reuneix tots els pots de vidre que tinguis a casa i fes una ullada a la nostra recepta per veure com es fa.

Sense gluten, vegetariana

Per 6 tartaletes

Temps: 1 hora i 35 minuts

Ingredients:

- 1 base de massa de pasta de full sense gluten
- 3 pomes, pelades i tallades a la meitat (veieu instruccions)
- $\frac{1}{2}$ tassa de sucre moreno
- 3 cullerades de farina per a tot ús sense gluten

- 1½ culleradetes de canyella mòlta
- Pessic de sal
- 2 cullerades de mantega sense sal

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Preescalfeu el forn a 220º. Col·loqueu les tapes de sis pots de conserva de boca ampla en una safata de forn folrada amb pergamí.

PAS 2: En una superfície lleugerament enfarinada, estireu la massa de pasta de full.

PAS 3: Col·loqueu una tapa de conserva a sobre de la làmina de massa i utilitzeu un ganivet petit per traçar l'anell, tallant la massa 1 cm més gran al voltant. Repetiu fins que tingueu sis cercles de massa.

PAS 4: Premeu la pasta dins la tapa del pot de conserves. Repetiu amb els cercles i anells restants. Utilitzeu un ganivet petit per tallar l'excés de massa de la vora de l'anell.

PAS 5: Perforar el fons de la massa amb una forquilla 3 o 4 vegades. Transferiu els anells farcits de massa al congelador i refredeu-los entre 15 i 20 minuts.

PAS 6: Mentre la massa es refreda, tal·leu a rodanxes fines cada meitat de poma. Mantingueu les pomes juntes després de tallar-les perquè pugueu col·locar-ne una meitat sencera a cada tartaleta de pastís.

PAS 7: En un bol petit, batem el sucre moreno amb la farina, la canyella i la sal per combinar.

PAS 8: Retireu les tartaletes de pastís del congelador i

poseu-hi mitja poma tallada a rodanxes dins cadascuna. Aboqua a cada pastís amb $1\frac{1}{2}$ cullerades de la barreja de sucre i 1 culleradeta de mantega.

PAS 9: Enfornar fins que les tartaletes estiguin daurades i les pomes tendres, de 23 a 26 minuts. Refredar almenys 5 minuts abans de servir.