

Pastís amb poma caramelitzada



No és un pastís de poma. La poma està caramelitzada! Queda melós i “emborratxadet” amb els bocinets de poma per tot el pastís.

Per 6 persones

Temps: 1 hora

Ingredients:

- – 3 ous
- – 1 iogurt de llimona (farem servir l’envàs de mesura)
- – 2 gots de sucre
- – 100 gr de sucre per caramelitzar la poma
- – 1 got d’oli de girasol
- – El suc i la ratlladura d’una llimona
- – 250 gr. de farina sense gluten de Gallo
- – 1 sobre de llevat
- – 3 pomes golden
- – 1 grapat d’ametlles filetejades crues



Elaboració:

PAS 1: Pelem i tallem la poma a dauets petits i els posem a una paella amb el sucre. Caramelitzem sense deixar cremar, a poc a poc, remenant.

PAS 2: Es prepara un motlle rodó desmuntable de mida petita untat amb oli i espolsat amb farina.

PAS 3: En un bol s'hi posen els ous i s'hi barreja el sucre, tot remenant-ho.

PAS 4: S'hi afegeixen el iogurt i l'oli. Després s'hi posa la farina i el llevat, i es remena fins que la pasta és fina.

PAS 5: S'aboca tot al motlle i després hi afegim la poma caramelitzada amb el suc que hagi deixat. Pel damunt hi podem posar unes ametlles filetejades. Es cou al forn, previament calentat, a 160º, durant 50 minuts. El desmotllarem en calent.

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.









LA MEVA CUINA



Bon Profit!