

Pastís d'albercocs



Quan els albercocs maduren, maduren tots alhora. Normalment mengem els que podem i dels altres en fem melmelades. Aquesta vegada n'hem fet un pastís. Hi han dos tipus d'albercocs, els blancs petits i sucosos i els grocs més grans i van més bé per coure.

Per 8 persones

Temps: 45 minuts

Ingredients:

- – 500 gr d'albercocs madurs
- – 250 cc de llet
- – 125 gr de mantega
- – Ratlladura d'una llimona
- – 125 gr de sucre
- – 5 ous
- – Un pols de sal
- – 250 gr. de farina sense gluten de Gallo
- – Per l'acabat: 50 gr de mantega, 50 gr de sucre.

- – Per al motlle: Una mica de mantega, un pols de farina sense gluten de Gallo.



Elaboració:

PAS 1: Es fon la mica de mantega que reservem pel motlle i amb un pinzell s'unta tot l'interior del motlle, parets incloses. Abans que prengui, s'espolsa tot el motlle amb farina fins que queda com una pel·lícula que impedirà que el pastís s'enganxi.

PAS 2: Es tallen els albercocs sense pelar-los a meitats i se'ls treu el pinyol. Reservem.

PAS 3: Ara fem la pasta. Es posa la llet al foc i quan arrenca el bull, s'hi tira la mantega. Es desfà tot amb l'ajuda d'una batedora. S'hi afegeix la farina a poc a poc i remenant fins que estigui ben lligat i fi. Afegim la llimona ratllada i acabem de remenar. Ho tirem al motlle.

PAS 4: S'hi afegeixen els albercocs, que s'aniran enfonsant fins que quedin mig fora mig dins. Llavors es cou al forn a 170º durant 30 minuts i es treu.

PAS 5: 30 minuts abans de servir fem la cobertura de mantega. Desfem la mantega al foc, abans que arribi a bullir s'hi incorpora el sucre i es bat. Quan els dos components són ben units, es tira la barreja per sobre el pastís i es gratina lleugerament. Es pot servir fred o tebi acabat de fer.





Bon Profit!