

Pastís de poma “crumble”

Ingredients:

6 o 8 pomes
150 gr. de farina
100 gr. de panela
60 gr. de mantega
1 branca de canyella

Preparació:

Comencem pelant i tallant les pomes en trossets en forma de daus. En un bol aboquem la farina, la mantega, la canyella i la panela i ho remenem tot bé fins a obtenir una massa grumollosa.

En un motlle pel forn afegim una mica de mantega juntament amb una petita part de la massa. A continuació incorporem els trossets de poma i ho tapem tot amb la resta de la massa. Ho deixem al forn entre 20 i 30 minuts a 200°C. Una vegada veiem que està ben daurat ho traiem i ja ho tenim.

Amb una bola de gelat de vainilla, queda molt bo.

