

ALGUNA COSA ES COU AL MONTSACOPA... (2)

Aquesta vegada el pastís ha sigut de poma!!!

Si voleu provar de cuinar vosaltres, aquí teniu la recepta!!!

Autors i autores: Txell, Kevin, Ulises, Mariam, Viky, Fatou i Inga

PASTÍS DE POMA

Ingredients:

- 1 làmina de pasta de full rectangular
- 2-3 pomes Golden
- El suc d'una llimona
- 1 pot de mermelada de préssec o albercoc (per farcir la làmina i, opcionalment, per donar brillantor)
- Brillantor pastissera (opcional)
- Canyella al gust



Preparació:

1. Preescalfar el forn a 220°, amb calor a dalt i a baix
2. Estirem la làmina de pasta de full, deixant un marge d'1 cm a tot el vol. Passem un ganivet ben afilat de manera que quedi un marc a tota la làmina (és molt important que el tall no sigui total perquè només volem "marcar" i no "tallar" el marc). Punxem amb una forquilla el quadre interior de la làmina (d'aquesta manera els costats pujaran durant la cocció i quedaran més alts que l'interior de la làmina).



3. Repartim una capa de mermelada sobre el quadre interior de la pasta de full, deixant lliure el marc que hem deixat a tot el vol.



4. Pelem les pomes i en traiem les llavors i les tallem a làmines ben fines. Les anem repartint per sobre la melmelada (si les tallem amb antelació, les hem de posar en un plat o bol i regar-les amb una mica de suc de llimona perquè no se'ns enfosqueixin).



5. Repartim la poma i la canyella al gust i fornem durant 20-25 minuts.



6. Traiem del forn i pinzellem amb brillantor pastissera o una mica de melmelada de préssec o albercoc. Si ho fem amb melmelada, en posem una mica en un bol amb un rajolí d'aigua i l'escalfem al microones. Remenen bé i ja podem pinzellar el pastís, amb compte de no moure les làmines de poma.

7. Deixem refredar i tallem en porcions.



BON PROFIT!