

Molta gent que em coneix no deu saber que m'agrada cuinar, doncs si, és veritat, sobretot les postres. Qui ha provat el pastís de poma sovint em demana la recepta, i com que durant un dinar o sopar no estàs per apuntar-te un recepta, Aquí la teniu.

Primer de tot, cal dir que no he inventat res, sinó que aquesta recepta ja existia. En concret l'he tret d'uns llibrets que regalaven al Lecturas: 30 Recetas en 30 minutos - tartas y pasteles. I que consti que NO he comprat el Lecturas pels llibrets, sinó que la sogra me'ls han donat. Després de deixar clar aquest punt, comencem ara si amb la recepta.

Ingredients per la base:

- 160 gr. de farina
- 1 culleradeta de llevat en pols
- 80 gr. de mantega
- 2 rovells d'ou
- 2 cullerades de llet

Ingredients pel farcit:

- 5 pomes
- 50 gr. de mantega
- 80 gr. de sucre
- 1 cullerada de farina

Com fer un pastís de poma

diumenge, 11 de juliol de 2010 14:27

Aquest són els ingredient que diu el llibre. Respecte el llevat, jo en gasto tot un sobre, que és més o menys el doble. La massa queda amb un dit de gruix i bastant esponjosa. La poma suposo que va a gust de la gent, jo amb 3 ja faig. El llibre no parla de la resta de material, també necessitarem: film transparent, crec que en totes les cuines n'hi hauria d'haver, útil per moltes coses; unes varetes; un motlle, per aquest pastís jo utilitzo un de rodó (comprat a l'Ikea) metàl·lic, dels que es desmunten en dues peces.

Fem la base

En un vol col·loquem tots els ingredients per fer la base. La mantega que no sigui gaire dura, la podem treure de la nevera una bona estona abans, o al microones uns segons. Ho treballem fins que quedi homogeni, jo ho faig amb una ma i al final es pot dir que no s'enganxa res. En fem una bola i l'emboliquem amb el film transparent, ho deixem reposar 30 minuts.







Repleneu el forn amb el forn calent a 180 graus i cuineu durant 35 minuts. Quan estigui feta, desmoteu-la i deixeu-la refredar.



Deu de sal i melles salata a 60 graus i la de fruites a 60 B 35 minuts. Desmoteu-la quan estigui