



A berenar!

Pomes al forn



Ingredients per 4 persones:

- 4 o 5 Pomes, si pot ser que siguin Golden
- 100 grams de sucre
- 2 rames de canyella
- Aigua

Elaboració

1. Netegem les pomes, li tallem el cap i li fem un forat per buidar-les de les llavors.
2. Fiquem sucre a dins del forat i mitja canya de canyella.
3. Posem les pomes a la safata del forn i li aboquem una mica de sucre i un rajolí d'aigua.
4. Fiquem la safata al forn i enforenem a 210 °C durant uns 35-40 minuts.

Galetes de mantega



Ingredients:

- 170 grams de farina
- 50 grams de sucre
- 125 grams de mantega a temperatura ambient (treure-la mínim 30 minuts abans de la nevera)

Elaboració

1. Preescalfem el forn a 180 °C.
2. En un bol posem la farina, el sucre i la mantega
3. Barregem bé amb les mans fins que aconseguim un massa uniforme.
4. Estirem bé la massa per donar-li el gruix que vulguem.
5. Donem forma a les galetes i les posem a la safata del forn, on hi posarem paper de forn o paper de plata per a que no s'enganxin.
6. Enforenem durant 15 minuts a 180°C.



Pa de pessic de poma



Ingredients:

- 1 iogurt natural
- 180 grams de sucre
- 170 grams de farina
- 3 ous
- 100 mil·lilitres d'oli de girasol
- ½ sobre de llevat
- 1 pessic de sal
- 1 pell de llimona rallada
- 3 pomes

Elaboració

2. Preescalfem el forn a 175 °C.
2. En un bol posem el iogurt amb els ous, el sucre, l'oli i la ratlladura de llimona. Ho batem fins aconseguir una barreja amb textura fina.
3. Pelem una poma i la tallem a trossets.
4. Afegim la farina, el pessic de sal, el llevat i els trossets de poma. Barregem bé.
5. Untem un motlle amb mantega i li posem un polsim de farina. En aquest motlle aboquem la barreja.
6. Pelem i tallem les dues pomes restants i fem làmines fines, amb les que cobrirem la superfície del pastís.
7. Enfornem durant uns 30-40 minuts.

BON PROFIT!