

## Milfulls de poma

Una versió simple de la coca de crema i poma de tota la vida i que està igualment bon. Si voleu, podeu afegir-hi una mica de crema pastissera, però ja és una miqueta més complicadet. Bon profit, culinaris!



**Racions:** 6

**Taula d'ingredients:**

1 làmina pasta de full  
3 poma Golden (o reineta)  
sucre blanc  
mantega  
mel (opcional)

**Passos d'elaboració:**

PAS 1 / Pelar les pomes, partir a quarts i treure'ls el cor. Tallar en làmines de mida regular, d'aproximadament un centímetre de gruix PAS 2 / Estendre la pasta de full i punxar amb una forquilla tota la superfície per evitar que pugi massa PAS 3 / Repartir per sobre les làmines de poma. És més fàcil de fer en una massa rectangular que rodona, però ambdues són vàlides PAS 4 / Empolvorar amb sucre per damunt, en força quantitat. Afegir uns trossets petits de mantega repartits per tota la massa PAS 5 / Coure al forn a 180° amb el ventilador, aproximadament 15 o 20 minuts, fins que estiguin les vores daurades i evitant que la poma es cremi PAS 6 / Una vegada freda, pintar amb mel diluïda en una mica d'aigua o gelatina de poma per donar brillantor

**Classificació per temps:** Baix

**Classificació per preu:** Barats

**Classificació per dificultat:** Molt fàcil

---

**URL d'origen:** <http://culinaris.tv/receptes/milfulls-de-poma>