

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>