

Plumcake de poma

Una versió diferent, afruitada però igualment molt bona del plumcake de tota la vida. Tasteu-lo i em dieu quin us agrada més, que la cosa està difícil... Bon profit, culinaris!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

400 g poma Golden (a daus, pes net)
150 g mantega pomada
200 g sucre llustre
3 ou
250 g farina fluixa
9 g llevat en pols
sucre blanc (per decorar)
mantega (per decorar)

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Posar en un bol la mantega pomada i afegir el sucre llustre. Barrejar fins a obtenir una pasta homogènia. Per fer la mantega pomada, deixar-la fora de la nevera un dia a l'estiu i a l'hivern escalfar-la al microones a intervals curts i poca potència, remenant entre cicle i cicle
PAS 2 / Afegir els ous d'un en un i remenar. En aquest punt, la massa pot semblar que està tallada, però és normal
PAS 3 / Afegir la farina tamisada i barrejar-ho tot molt bé
PAS 4 / Finalment, afegir els daus de poma i remenar fins a repartir bé a la massa
PAS 5 / Si el motlle és metàl·lic, untar amb mantega per evitar que s'enganxi i omplir amb la massa fins la

vora PAS 6 / Tallar poma a rodanxes ben fines i decorar la superfície. Afegir força sucre per sobre i uns trossets de mantega PAS 7 / Coure al forn a 180 graus durant 40 minuts, o fins que estigui ben daurat

Classificació per temps: Mig

Classificació per preu: Assequible

Classificació per dificultat: Normal

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