

# Pastís de poma

## Colòmbia

Nira Mantilla

### Ingredients

100 g de farina  
15 g de sucre  
75 g de mantega  
3 cullerades soperes de llet  
1 sobre de llevat  
3 pomes  
1 llimona  
confitura de préssec  
1 sobre de flam Potax

### Preparació

En un bol, bateu els ous, la mantega, el sucre, la llet, la farina i el llevat. Un cop ben barrejat, aboqueu la barreja en un motlle untat amb mantega i pa ratllat.

Amb el sobre de flam, un got de llet i quatre cullerades de sucre, feu una crema i aboqueu-la al motlle. Per damunt de la crema poseu-hi la poma tallada a rodanxes fines, que haureu mullat amb suc de llimona perquè no s'oxidi.

Fiqueu el motlle al forn durant mitja hora a temperatura baixa. Un cop el pastís estigui fet, unteu-lo amb la confitura perquè la poma quedi brillant.

#### Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA  
Tel. 93 772 92 92 - A/e: [esparreguera@cpln.cat](mailto:esparreguera@cpln.cat) - Pàgina web: [www.cpln.cat](http://www.cpln.cat)