

Coca de poma

Catalunya

Carlos Moreno

Ingredients

4 o 6 pomes
6 ous
1 iogurt natural
175 g de sucre (2 mesures del got de iogurt)
200 g de farina (3 mesures del got de iogurt)
1 sobre de llevat
Suc de llimona
Confitura de préssec

Elaboració

Per començar, poseu el forn a escalfar a 180 graus.

Separau els rovells dels ous i munteu les clares a punt de neu.

Peleu les pomes, talleu-les en làmines (de 7 mm aproximadament) i mulleu-les amb el suc de la llimona perquè no s'oxidin.

Bateu els rovells amb el sucre, afegint-hi el iogurt, la farina, les clares a punt de neu i, per últim, el sobre de llevat. Remeneu els ingredients fins que n'obtingueu una massa fina i homogènia.

En un motlle preferiblement alt (perquè puja bastant), poseu-hi capes de massa i de poma, alternant-les. Tingueu en compte que l'última capa ha de ser de poma i ha de cobrir totalment la massa.

Fiqueu el pastís al forn i deixeu-l'hi més o menys una hora. Quan estigui a mitja cocció, abaixeu la temperatura perquè no es cremi.

Per a comprovar si és cuit, punxeu-lo amb un escuradents i, si surt net, vol dir que ja està a punt.

Per acabar, cobriu-lo amb confitura de préssec i deixeu-lo refredar.

Consorci 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@cpnl.cat – Web: <http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera <https://www.facebook.com/slcesparreguera>
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller <https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris> <http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>