

***Jabłecznik* (pastís de poma polonès)**

Polònia

Bożena Alemany

Ingredients

200 g de mantega
200 g de sucre
200 g de farina
canyella en pols
8-10 pomes



Preparació

Deixeu la mantega fora de la nevera fins que agafi la temperatura ambient. Poseu la mantega en un bol i barregeu-la amb el sucre. Després afegiu-hi lentament la farina i seguiu-ho barrejant fins a aconseguir una massa homogènia.

Un cop aconseguida la massa de mantega, sucre i farina, deixeu-la reposar a la nevera una hora.

Mentrestant, prepareu les pomes: peleu-les i talleu-les en trossets.

Greixeu un motlle de forn amb mantega i afegiu-hi les pomes. Empolvoreu-les amb canyella.

Després traieu la massa de la nevera i ratlleu-la per sobre de les pomes.

Poseu-ho tot al forn a 180° de 15 a 20 minuts.

Serviu-ho calent amb gelat de vainilla al costat.

Informacions culturals

S'assembla molt als pastissos *crumble* anglesos.



El pastís en cru,
just després de
ratllar la massa
per sobre de les
pomes.



El pastís un cop
cuit

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: Whatsapp: 644 39 00 40
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>