

Coca de poma

Anglaterra

Àngels Marraco i Jorba

Ingredients

1 ou
125 g de sucre morè
20 g d'oli
1 culleradeta de sucre de vainilla
½ culleradeta de canyella
75 ml de llet (½ got)
4-5 pomes

Preparació

Preescalfeu el forn a 180 °C.

Poseu oli en una safata i una mica de farina.

Barregeu l'ou, el sucre, l'oli, la vainilla i la canyella fins a aconseguir una estructura cremosa. Afegiu-hi la farina amb el llevat i tamiseu-la. Aboqueu-hi la llet i remeneu-la bé.

Poseu-la al motlle.

Peleu les pomes, talleu-les, traieu-ne el cor (les llavors) i col·loqueu-les sobre la massa en forma de cercle.

Empolseu sucre i canyella per sobre el pastís i enforneu-la 40 minuts, aproximadament, fins que quedi daurada.

Informacions culturals

Va aparèixer espontàniament als països d'Europa on es cultivaven pomes. Per això, a part d'Anglaterra, també es troben receptes similars a Catalunya, Holanda, França... Del vell continent va saltar a Amèrica, on en podem trobar a Venèçuela, per exemple.

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
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>
A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>