

Empanada de poma asturiana

Astúries

Esther Fernández

Ingredients

6 pomes
3 cullerades de sucre
½ kg de farina
225 cl d'oli
225 cl d'aigua
1 cullerada rasa de sal
1 ou
25 g de llevat fresc
Mantega

Preparació

En primer lloc, prepareu la massa. Diluïu el llevat amb una mica d'aigua calenta i poseu-lo amb la farina, la sal, l'ou i l'oli en un bol.

Amasseu-ho tot fins que aconsegiu una massa que no s'enganxi a les mans. Deixeu-la reposar tapada amb un drap durant uns 20 minuts.

Mentrestant, escalfeu el forn a 200 graus i talleu les pomes a trossos.

Després unteu la plata del forn amb mantega per a evitar que l'empanada s'enganxi i estireu la meitat de la massa a la safata.

Esteneu les pomes sobre aquesta capa i a continuació tapeu-les amb l'altra meitat de la massa també ben estirada. Ajunteu les dues capes tancant-ne les vores amb una forquilla.

Enforneu l'empanada i deixeu que es cogui durant 35 minuts a 180 graus.