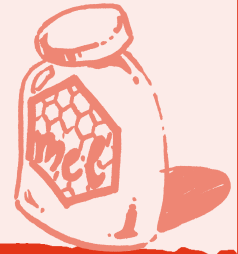


taller de
cuina:
pastís de poma

| | |
|-------------------------------|--|
| Edat dels participants | 6-14 |
| Núm. de participants | 5 o més |
| Ingredients | Per a 4 persones: 400 g de pasta fullada, 6 pomes, 70 g de sucre, 50 g de mantega, 200 g de gelat de vaini-lla i 1 copa de Calvados. |
| Espai | Cuina |



Taller de cuina: pastís de poma

Desenvolupament

Estireu la pasta fullada. Agafeu un motlle i tal·leu-la. Poseu-la a la placa del forn, ja untada amb mantega.

A part, peleu les pomes, traieu-ne el cor i tal·leu-les a làmines ben fines. Poseu-les sobre la pasta de full. Afegiu-hi una mica de mantega pel damunt. Poseu-hi el sucre. A continuació, col·loqueu la pasta al forn a 200 graus uns 20 minuts.

En un bol, poseu-hi el gelat i afegiu-hi una mica de Calvados. Remeneu bé la barreja i poseu-la al congelador.

Finalment, munteu el plat amb el gelat de vainilla fos, el pastís de poma i una bola de gelat. El podeu decorar amb unes maduixetes per sobre.

