

Ingredients

- 80 gr mantega
- 3 ous
- Pell de llimona (sense part blanca) i es guarda la llimona
- 150 gr farina
- 200 gr sucre
- vainilla en pols
- mig vas de llet
- Llevat royal (dos culleradetes cafè)
- 1 kg de pomes golden

Pastís de Poma de la Iaia Isabel



Passos a seguir

Es pelen i tallen les pomes en trossets fins i se li afegeix el suc de la llimona.

La resta d'ingredients es barregen tots amb una batedora.

S'unta un motlle amb AOVE o mantega i a dins es posen les pomes juntament amb la resta d'ingredients i es barreja tot.

Es posa al forn a 250 gr i en uns 35-40 minuts estarà fet. Comprovar amb un "palillo". Si aquest surt net ja estaria.