

Pa de pessic amb poma i crema pastissera

Per a aquest cap de setmana que us sembla preparar un bescuit amb poma i crema pastissera. Son unes postres o berenar per quan tinguis a molta gent a casa!

Surten de 15 a 20 racions.

Necessitaràs un motlle rectangular de 30x40 cm.



INGREDIENTS PER A LA CREMA PASTISSERA:

500 g de llet

3 ous

50 g de maizena

100 g de sucre

1 cucharadita de vainilla líquida

INGREDIENTS PER AL BESCUIT:

4 pomes

2 cullerades de suc de llimona

4 ous

200 g de sucre

1 pessic de canyella mòlta

100 g d'oli de girasol
200 g de nata (amb 35% matèria grassa)
330 g de farina de rebosteria
1 pessic de sal
2 sobre de llevat químic en pols (15 g)
150 g de melmelada d'albercoc.

PREPARACIÓ:

Per fer la crema pastissera amb Thermomix, posem en el got tots els ingredients i programem **7 min/90°C/vel 4**. i ho guardem en una màniga pastissera, deixem temperar i reservem en el frigorífic.

Pelem les pomes, les tallem i retirem les llavors i tallem en làmines no massa fines. Les posem en un bol i les reguem amb el suc de llimona. Les reservem. Precalentem el forn a 180°C. Folrem amb paper de hornear un motlle de 30×40 cm i ho reservem també.

Per fer el bescuit amb Thermomix, posem en el got els ous, sucre, la canyella i batem **3 min/50°C/vel 5**. Afegim l'oli i la nata i barregem **10 seg/vel 5**. Incorporarem la farina, la sal i el llevat i barregem **10 seg/vel 6**. Acabem de barrejar amb l'espàtula i vertemos en el motlle preparat.

Amb la crema pastissera formem una reixeta sobre la massa de bescuit, deixant quadrats d'aproximadament 3-4 cm. Repartim les làmines de poma en els buits i posem en el forn durant **35 minuts**.

Retirem el bescuit de forn i ho pinzellem amb la melmelada d'albercoc.

Tallem en porcions i servim.