

Tarta de poma Thermomix

Aquest diumenge varem celebrar, l'aniversari d'una de les meves filles i volia preparar un pastís que agradés a tots. El de poma sempre té èxit però com som molt llaminers t'ènia que ser de mida familiar i a la revista Thermomix d'aquest mes vaig trobar aquesta recepta.

Queda molt bona, surten unes bones 12 racions i la presentació és immillorable.

Per això la poso al blog.



INGREDIENTS:

Pa de pessic

- 4 o 5 pomes Golden
- 8 tires de pell de llimona
- 150 gr. de sucre

- 4 ous
- 150 gr. de llet
- 150 gr. d'oli de girasol
- 150 gr. de farina de rebosteria
- 1 sobre de llevat Royal

Glassa de melmelada

- 150 gr de melmelada d'albercoc
- 20 gr. suc de llimona
- 2 cullerades de sucre

PREPARACIÓ:

Pa de pessic

1. Escalfa el forn a 180º. Folra un motlle rectangular gran (25 x 35 x 6 cm) amb paper de forn.
2. Talla 2 pomes en làmines i reserva la resta de les pomes a quarts. Reserva.
3. Posa en el got les pomes a quarts i trosseja **3 seg / vel 4**.
4. Posa en el got la pell de llimona, el sucre i els ous. Tritura **12 seg/vel 10**
5. Afegeix la llet i l'oli i mescla **10 seg/vel 3**
6. Afegeix la farina, el llevat i mescla **20 seg/vel 3**.
7. Incorpora la poma trossejada i mescla amb l'espàtula.
8. Aboca en el motlle preparat i col·loca les làmines de poma en la superfície.
9. Enforna durant **40 min. 180º**.

Glasa de melmelada

1. Posa en el got net, la melmelada el suc de llimona i el sucre. Programa **3 min/100ºC/vel 4**.
2. Retira el pa de pessic del forn i en calent cobreix amb la glasa d'albercoc. Deixa temperar i serveix.