



ELABORACIÓ

1. Pelar i tallar la poma a grills fins. Col·locar-ho dins d'un envàs per a coure al microones de forma ordenada i afegir 1 cullerada de sucre. Coure 4 minuts a màxima potència (800 W).
2. Mentrestant, barrejar la resta dels ingredients fins a formar una massa homogènia i abocar-ho per sobre dels grills, procurant que quedi ben repartida. Cou durant 3 minuts més a màxima potència (800 W).
3. Deixar reposar 5 minuts, treure'l del motllo donant-li la volta perquè la poma quedi a la part superior i servir-ho.

INGREDIENTS (3-4 PERSONES)

- 1 poma mitjana
- 70 g de sucre
- 2 clares d'ou
- 40 g de mantega
- 25 g de farina
- 25 g d'ametlla en pols
- 1 culleradeta de midó de blat de moro
- 1 culleradeta de llevat químic

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

