

## 76.- Rosa de poma

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/rosadepoma.html>

Durant un temps em vaig dedicar a mirar el programa Cuines que fan per TV3, sobretot amb la idea de trobar unes postres originals i fàcils de fer. I així és com vaig descobrir aquesta recepta: un pastís de poma individual que té forma de rosa. Quan el vaig fer per primera vegada, vaig intentar fer-hi alguna modificació. Però, ben mirat, la recepta original, que és la que aquí us presento, va resultar ser la millor versió. Habitualment en preparo dues per persona perquè agraden molt.

### **Ingredients per a fer 8 roses:**

Un rotllo i un terç de pasta de full rectangular

2 pomes vermelles Pink lady o similar

600 ml d'aigua

200 g de sucre blanc

50 g de sucre morè

50 g de mantega

Una culleradeta rasa de cafè de canyella

### **Elaboració**

Primer farem un almívar posant al foc un pot amb l'aigua i el sucre blanc. L'escalfem tot remenant amb una cullera per desfer el sucre. Quan comenci a bullir, abaixem el foc perquè es conservi calent.

Tallem a quarts les pomes, els hi traiem el cor i les tallem en llesques molt primes, d'aproximadament d'un a dos mm de gruix.

Posem les làmines de poma dins de l'almívar, apugem el foc i les deixem coure solament dos minuts, per tal de que s'estovin una mica. Les posem en un escorredor i la resta de l'almívar el deixem a foc lent perquè es vagi espessint.

Estenem la pasta de full i la tallem en 8 trossos de la mateixa mida. Quedaran d'una mica menys de 5 cm d'ample. Fondrem la mantega a foc lent. Un cop fosa, l'enretirarem del foc i hi afegirem la canyella en pols. Amb l'ajut d'un pinzell, la repartirem per sobre de la pasta de full. Després, l'empolsinarem bé amb el sucre morè.

Col·locar les làmines de poma sobre cada un dels trossos de la pasta de full de tal manera que quedin cavalcades les unes amb les altres, que sobresurtin per un costat i per l'altre tapin solament la mitat de l'amplada de la tira de pasta de full.

Després, doblegar la pasta de full tapant les làmines de poma. Segellar bé les puntes de la tira fent pressió amb els dits sobre la pasta de full.

Finalment, anar enrotllant la tira fins a fer una bola i veureu que per sobre ja te forma de rosa.

Posar una mica de paper sulfurat al fons dels motllos de vidre i posar-hi la rosa a sobre.

Engegar la part de baix del forn i quan estigui calent introduir-hi les roses. Deixar-les coure a 180 °C durant 20 min i 3 min més encenent el gratinador.

Treure-les del forn i deixar-les refredar. Pintar-les amb l'almívar perquè quedin brillants, tenint cura de pintar solament la poma i no la pasta de full. Servir-les a temperatura ambient.