



CONSELLS | Redacció | Actualitzat el 10/04/2020 a les 06:00

Aprèn a fer aquests senzills mini pastissos de poma en només 7 passos



Avui us portem una recepta molt fàcil i ràpida de Tip Hero per preparar uns mini pastissos de poma.

```
[playbuzz](function(d,s,id){var js,fjs=d.getElementsByTagName(s)[0];if(d.getElementById(id))return;js=d.createElement(s);js.id=id;d.js.src='https://embed.ex.co/sdk.js';fjs.parentNode.insertBefore(js,fjs);}(document,'script','playbuzz-sdk'));
```

[/playbuzz]

Ingredients:

- 1 poma
- Mitja llimona
- 3 cullerades de mermelada de préssec o albercoc
- 1 làmina de pasta de full
- Canyella
- Aigua



Preparació:

- Talleu mitja poma a rodanxes. Un cop fet, col·loqueu-les en un bol amb aigua i afegiu-hi el suc de mitja llimona.
- Poseu el bol tres minuts al microones. Si no teniu microones, podeu escalfar l'aigua i la poma als fogons.
- Poseu dins un bol tres cullerades de melmelada d'albercoc i dos d'aigua. Barregueu-ho.
- Agafeu una peça de pasta de full i talleu-la en sis tires.
- Poseu melmelada a cada tira, col·loqueu les rodanxes de poma damunt i afegiu-hi una mica de canyella.
- Enrotlleu les tires
- Col·loqueu-les en una safata i poseu-la al forn a 190 graus durant uns 35-45 minuts.
- Traieu la safata del forn, deixeu-la refredar i fet.