



Frangipane de poma



- 1 poma tallada a daus

Per a fer la pasta brisa:

- 300 g de farina
- 150 g de daus de mantega freda
- 1 ou
- Un motlle

(Si voleu, per a fer-ho més fàcil i ràpid, podeu fer servir pasta brisa ja feta.)

Per a fer la crema frangipane:

- 160 g de mantega a temperatura ambient
- 160 g d'ametlles crues en pols
- 30 g de farina
- 3 ous
- 150 g de sucre

INGREDIENTS:



1 Primer feu la pasta brisa arenant* la farina amb els dauets de mantega fins que aconseguiu una pasta. Afegiu-hi l'ou batut i barregeu-ho amb les mans. Pasteu fins a aconseguir una massa llisa.

* **Arenar:** fregar amb les mans mantega freda amb farina fins que quedi com una sorreta.



2 Ara feu la crema: bateu la mantega fins que es converteixi en una crema blanquinosa i incorporeu-hi el sucre.



3 Un cop ben barrejat, afegiu-hi la farina, les ametlles en pols i els ous d'un en un. No afegiu el següent ingredient fins que el primer no estigui ben integrat. Ja teniu la crema llesta!



4 Unteu el motlle amb mantega, empolsineu-lo amb farina i folreu-lo amb la pasta brisa. Punxeu la base amb una forquilla. Afegiu-hi els daus de poma i farciu-ho amb la crema. Coeu-ho al forn uns vint minuts a 180 °C.