



ROSES DE POMA DE SANT JORDI

👤 6

Dificultat baixa

**1 làmina de massa de
pasta de full**
350 g de poma a làmines
Suc de llimona
**100 g de mermelada de
maduixa La Fortunata**
**3 cullerades de sucre de
coco**
**1 culleradeta de canyella
mòlta**
1 cullerada de sucre glas

1. Talla les pomes sense pelar a làmines fines. En una cassola amb aigua bullint, coeu les pomes amb el suc d'una llimona durant uns dos o tres minuts.

2. Escorrem les pomes i deixem refredar.

3. Estenem la massa de pasta de full i tallem a tires d'uns 7 centímetre d'amplada. Cobrim la superfície de les tires amb mermelada de maduixa i empolvorem sucre bru. Acabem amb un toc de canyella mòlta per sobre.

4. A continuació, col·locarem les làmines de poma al llarg de cada tira de massa, ocupant únicament la meitat de cada tira i amb la pell cap a l'exterior. Anirem superposant les làmines de poma per donar aquest aspecte de rosa. Un cop estan totes les pomes col·locades, dobleguem la tira de pasta de full per la meitat cobrint la base dels trossos de poma.

5. A continuació, enrotllarem la pasta de full amb compte per conformar la forma de rosa. Per evitar que es deformin, col·locarem la pasta de full enrotllada amb la poma en una safata per a magdalenes. Pinzellam la base amb mantega per evitar que s'enganxin.

6. Un cop col·locades les roses al motlle, empolvora amb sucre bru i un pessic de canyella. Forna a 200 ° durant uns 30 minuts. Un cop llestes, deixa-les refredar i empolvora amb sucre glass abans de servir.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA