Pastís de poma

Ingredients per la base (per a 6 persones)

100 g de galeta Maria
50 g de mantega

Preparació de la base

Tritura les galetes, afegeix-hi la mantega fosa i mescla-ho tot.
Folra amb la pasta la base i les parets d'un motllo de 24 cm desmuntable. Guarda'l dins la gelera.

Ingredients pel farcit

4 pomes
200 ml de llet
200 g de farina
100 g de sucre
1 pisca de canyella (opcional)
2 pomes per decorar
Confitura de melicotó per pintar

Preparació

Pela i trosseja les 4 pomes. Afegeix-hi la farina, la llet, el sucre i la canyella i tritura fins que no quedi cap grumoll. Aboca la mescla damunt la base de galetes.
Pela les altres 2 pomes, talla-les en rodanxes i decora el pastís. Cou-lo a 180ºC amb calor a dalt i a baix durant 1 hora. Treu el pastís del forn i deixa'l refredar uns 10 minuts abans de desemmotllar-lo. Pinta'l amb la confitura de melicotó i deixa'l refredar un mínim de 4 hores dins la gelera.