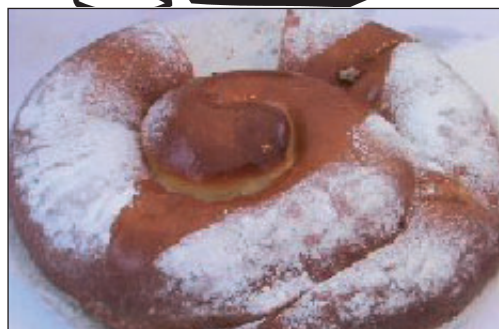


POMES

capçades
de **BOTIFARRA DOLÇA**



ELABORACIÓ:

- Agafem els ingredients i els barregem com si fésim pilota.
- Buidem les pomes, guardem els taps, i hi afegim el farcit.
- En una plata al forn, untada amb mantega, hi fem una primera cuita amb les pomes i després una dues més.
- Al fons de la plata hi posem sucre cremat líquid, una pell de llimona, pols d'ametlles torrades i trinxades, i els licors.
- Ho anem regant sovint i guardem una mica d'aquest almívar per tirar-ho al damunt en el moment de servir.
- En l'última cuita, traiem els taps, hi clavem pinyons i les ben banyem amb l'almívar.
- Vigileu que les pomes no quedin sobtades ni escrivellades.
- S'han de fer a foc molt lent.



FRANCESCA JUANOLA