

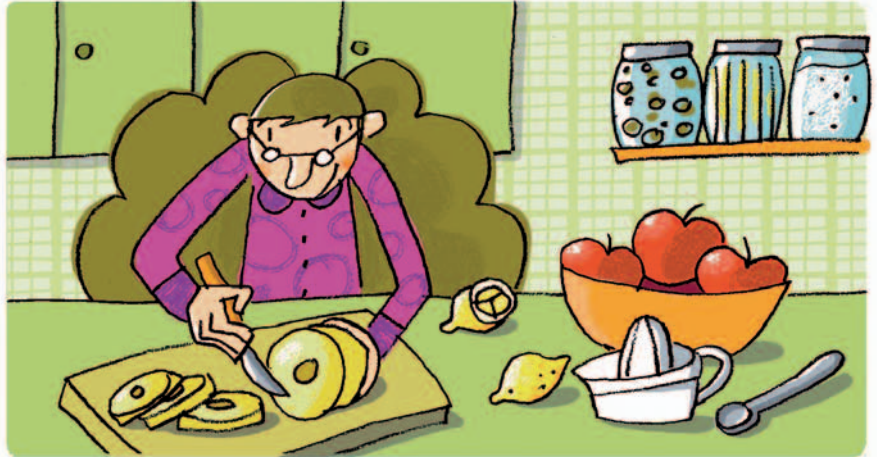
Far de poma

Ingredients per persona

- 1 poma
- 2 cullerades de mermelada de maduixa
- 1 cullerada de pinyons
- 1 cullerada de coco ratllat
- El suc de mitja llimona



Pelem la poma i amb una cullera rodona li traiem el cor i les llavors.



Després tallem la poma en rodones d'un centímetre de gruix. Ho reguem amb el suc de la llimona perquè no es torni negra.



Barregem la mermelada amb els pinyons.



Per acabar, empolsinem el nostre far de poma amb coco ratllat.

Bon profit!

Text: EULÀLIA FARGAS
www.cuinapernens.com
Il·lustració: STEFANIE PFEIL



I ja podem muntar el plat intercalant, cada vegada, un tall de poma amb una cullerada de la mermelada amb pinyons. Així, successivament, anem pujant fins a acabar tots el talls de poma.