

POSTRE DE LA PADRINA ZOÉ

Ingredients: (6 persones)

- pomes
- sucre
- crema pastissera (100 cl de llet, 9 rovells d'ou, 200 g de sucre, 40 g de farina, 35 g de Maicena, vainilla)

Apuntar una compota de pomes poc sucrada.

Fer la crema pastissera.

Fer pujar les clares d'ou que queden de la crema amb sucre al gust.

Dins un plat que va al forn, posar una capa de compota, una de crema i una de clares muntades i fer una mica de decoració. Posar al forn 5 minuts per tal que estigui daurat.

