

PASTÍS DE CIRERA

El pastís de cireres és molt popular als Estats Units, i allà és conegut com a *cherry pie*.

Dificultat: mitja **Temps total:** 1 hora **Racions:** 8

Ingredients

- 400 g de farina
- 3 cullerades de farina de blat de moro (Maizena)
- 1 ou
- 200 g de mantega
- 100 g de sucre llustre
- 200 g de sucre
- 1 kg de cireres
- Sal

Preparació

La massa: hem d'elaborar una pasta brisa, així que posem en un bol la farina i hi afegim la mantega tallada en daus. Ho barregem amb les mans fins que s'hagi desfet la mantega; aleshores, hi afegim el sucre de llustre, l'ou i un polsim de sal. Ho treballem amb les mans fins que tinguem una massa homogènia. Hem de mirar de no passar-nos a l'hora d'amassar, ja que la massa ens quedaria gomosa. Fem una bola amb la massa, l'emboliquem amb paper film i la deixem reposar a la nevera una hora o dues. **El farciment:** Traiem el pinyol de les cireres i les anem posant en un bol. Hi afegim 200 g de sucre i tres cullerades de farina de blat de moro. Ho remenem bé i deixem que reposi un parell d'hores a la nevera. **El pastís:** Passat aquest temps, estirem la pasta brisa amb un rodet de fusta, fins que tingui uns 5 mm de gruix. La posem en un motlle que haurem untat prèviament amb mantega. Tallem el tros que sobri i el reservem. Cal que mirem que els cantons de la pasta arribin fins dalt de tot del motlle, o fins i tot una mica més. A continuació, l'omplim amb el farciment. Amb la massa que ens ha sobrat, fem unes tires de 5 mm de gruix i 1 cm d'ample i les posem sobre el pastís, tot fent una mena de reixa. Untem aquestes tires amb ou batut, així com la part sobrant dels cantons. Posem el pastís al forn –que haurem escalfat prèviament a uns 200°C– i deixem que es cogui durant 15 minuts, només per la part de sota. Aleshores, abaixem la temperatura a 180°C i ho enforem, ara a dalt i a baix, uns 40 minuts més. El trèiem del forn i deixem que es refredi.

BON PROFIT !!!

