



## BOTIFARRA DOLÇA DE L'EMPORDÀ AMB POMA



### **INGREDIENTS:** (Per 4 persones)

- 4 botifarres d'uns 180 gr.
- 8 llesquetes de pa ben fines
- 150gr de sucre
- 150gr mantega
- Aigua
- 4 pomes Golden



### **ELABORACIÓ:**

1. Posem a fer xup-xup les botifarres quasi a cobrir d'aigua en una paella amb un trosset de mantega i una mica de sucre.
2. A mitja cocció li donarem la volta i un parell de punxades.
3. En una altra paella anem coent les pomes pelades i a quarts o a meitats amb mantega i sucre fins a quedar un punt cuites, daurades i brillants.
4. Quan les botifarres no tinguin aigua es començaran a daurar i a fer caramel. Aleshores li afegirem les torrades perquè es caramel·litzin amb la botifarra.