



# Polo de poma cuita

## Ingredients (per a 2 racions)

- 1 poma (tipus Golden)
- 100 ml d'infusió o aigua
- Canyella i ratlladura de llimona (opcional)

## Elaboració

1. Prepareu una infusió, opcionalment afegint-hi canyella i ratlladura de llimona. Coleu-la. Com a alternativa, podeu fer servir aigua sola.
2. Peleu la poma i retireu-ne els pinyols. Talleu-la a quarts.
3. Coeu la poma en un recipient apte per al microones, tapat, durant dos minuts a màxima potència, fins que quedi tova.
4. Deixeu refredar lleugerament la poma i tritureu-la amb la infusió o l'aigua.
5. Ompliu motlles de polo o d'un altre tipus amb la mescla i poseu-los al congelador.
6. Desemmotlleu els gelats i serviu-los.