



Bizco-tarta de manzana

Descripci3n

default watermark



Receta obligada en nuestro recetario, porque lleva manzana, porque es una mezcla entre bizcocho y tarta y claro estÃ¡, por el resultado tan delicioso.

Otras recetas de interÃ©s: [TentaciÃ³n de chocolate](#) , [Bizcocho de leche condensada y peras](#) , [Bizcocho vegano de almendra](#) , [Bizcocho de manzana y zanahoria](#) .

Ingredientes: (Para ocho o diez personas).

Para la tarta.

- 200 gr de manzana reineta (Chantecler) rallada con piel.
- 250 gr de harina de trigo.
- 250 gr de mantequilla.
- 150 gr de azúcar.
- 10 gr de levadura en polvo tipo Royal.
- 5 huevos talla L.
- 1 nuez de mantequilla.
- 1 cucharada sopera de ron.
- 1 cucharada sopera de azúcar moreno.
- 1 rama pequeña de canela. Puede ser vainilla.
- La ralladura de un limón.
- 1 pizca de sal.

Para la cobertura.

- 2 manzanas reineta (Chantecler) hermosas.
- Azúcar moreno para espolvorear al gusto.
- Unos daditos de mantequilla.
- Azúcar glas para decorar, opcional.

Preparación:

Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente 1 hora antes de la preparación.

Escogemos un molde redondo desmoldable de 22 cm de diámetro. Forramos la base con papel de hornear, untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina que extendemos bien por fondo y laterales, retiramos el exceso de harina y reservamos.



Lavamos bien las manzanas, rallamos con piel y reservamos.



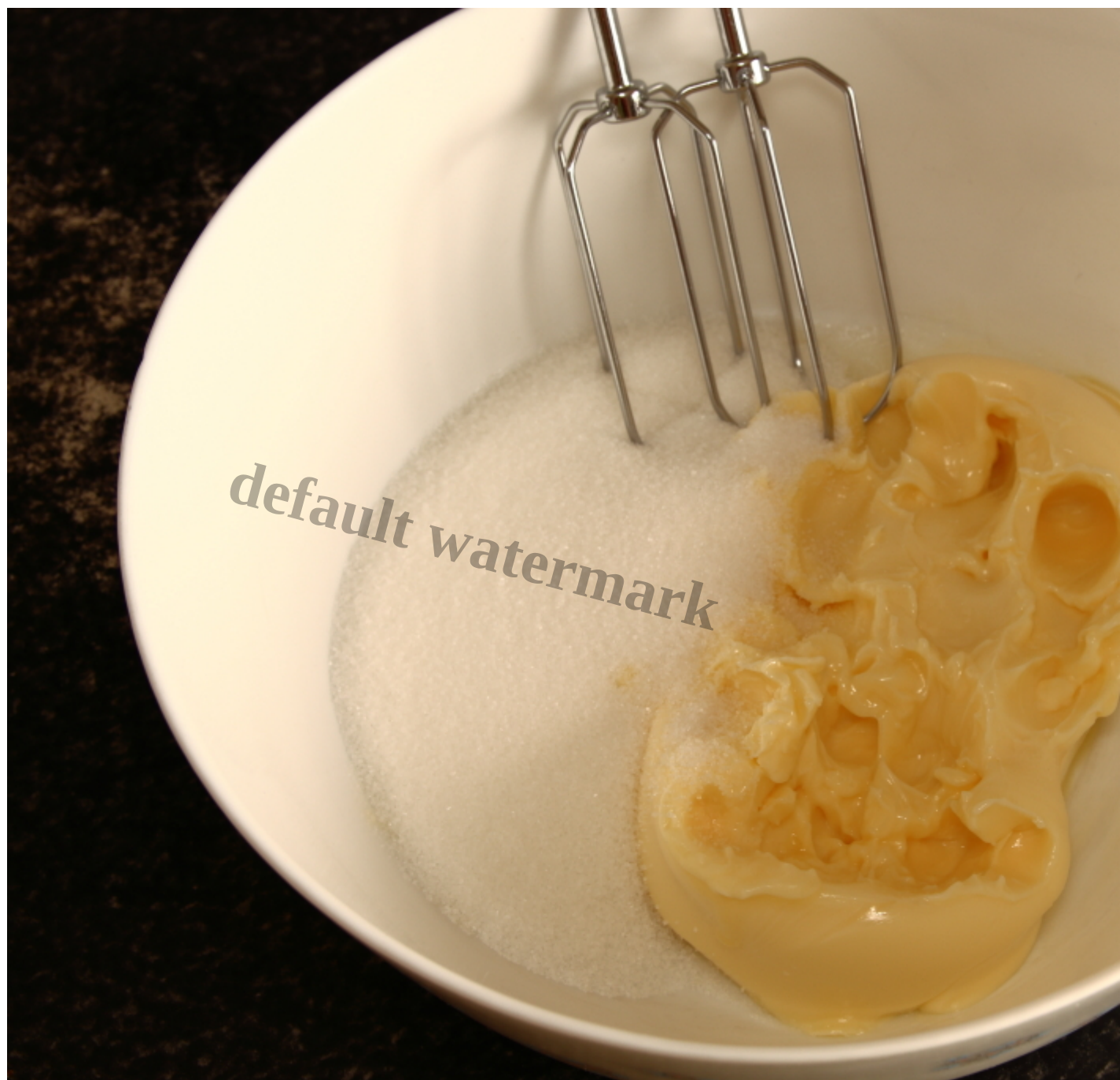
Mezclamos la harina con la levadura, la sal y la ralladura del limón, reservamos.

En una sartén amplia o una cazuela, ponemos a fuego medio la nuez de mantequilla y el azúcar moreno, que caramelice. Añadimos la manzana rallada, la canela y el ron, salteamos a fuego medio hasta que desaparezca todo el líquido, removemos para que no se nos pegue al fondo.





En un bol grande mezclamos el azúcar con la mantequilla e incorporamos los huevos, uno a uno, batimos con unas varillas eléctricas hasta que quede una especie de crema, no importa si la mantequilla le da un aspecto como de cortado.



Echamos la harina con la levadura, la sal y la ralladura a la crema anterior, removemos y mezclamos bien, incorporamos la manzana salteada, mezclamos de nuevo y vertemos la masa en el molde, sin sobrepasar los 3/4. Damos unos golpes con el molde en la encimera y reservamos.

•





De la cobertura.

Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Lavamos bien las manzanas, laminamos con ayuda de una mandolina en rodajas lo mas finas posible (casi transparentes) y las disponemos, sin demasiado orden, sobre la masa del bizcocho cruda (parece mucha manzana pero al hornear se reduce), espolvoreamos el azúcar moreno y repartimos los daditos de mantequilla.



Horneamos a 180°C, calor arriba y abajo durante 40 minutos. Estará lista cuando pinchamos con un palito de brocheta y si sale limpio.

Dejamos enfriar, desmoldamos, decoramos con azúcar glas y ¡

¡Capricho de dioses!

Consejo: Se puede hacer con antelación, dejamos enfriar sin desmoldar, cubrimos con

film transparente y conservamos en un lugar fresco. Cada horno es un mundo, el tiempo de horneado es orientativo.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres
En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres

Fecha de creación

mayo 13, 2021

Autor

admin

default watermark