



GratÃ©n de manzanas

Descripci3n



Esta es una receta sencilla, con poca masa y mucha fruta. Lo podemos hacer tambiÃ©n con peras o melocotones.

Lo he hecho mas grande que la receta original, por lo que he incrementado la cantidad de los ingredientes. Lo digo porque en la foto de los huevos y el azÃºcar aparecen 5 huevos.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 4 manzanas reineta medianas. La original lleva manzanas verdes, pero vuestras preferidas.
- 120 gr de harina.

- 150 gr de azúcar.
- 2 cucharadas soperas de mantequilla.
- 125 ml de leche.
- 80 ml de ron. El que os guste. La cantidad es orientativa.
- 3 huevos.
- 50 gr de uvas pasas.
- 1 cucharadita de postre de canela en polvo.
- Zumo de un limón y agua.
- Azúcar para espolvorear el molde y aceite de oliva para untarlo.

Preparación:

Ponemos las uvas pasas a remojar en el ron. Reservamos.

Escondemos el molde, untamos con un chorrito de aceite de oliva y espolvoreamos con un poco de



Tamizamos la harina y la canela con ayuda de un colador y reservamos.

Lavamos, pelamos y troceamos las manzanas en gajos finos. Reservamos metidas en agua con el zumo de limón para que no se oxiden.



default watermark

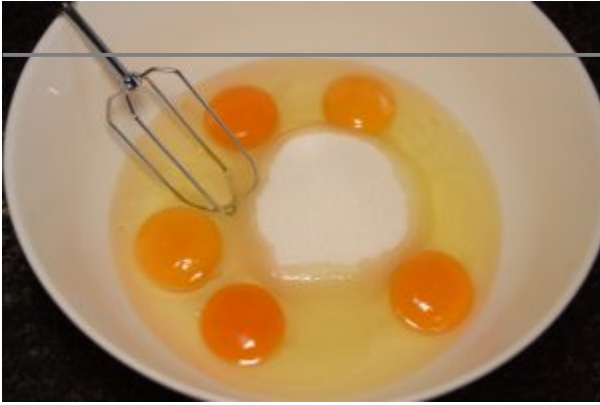
En una sartén amplia ponemos la mantequilla con la mitad del azúcar, calentamos hasta que empiece a hacerse caramelo. en este punto. añadimos las manzanas escurridas y cocemos a fuego medio durante unos minutos en un poco.





default watermark

Mientras se nos van haciendo las manzanas, en un bol semibatimos los huevos y le añadimos el resto del azúcar. Incorporamos la harina junto con la canela, poco a poco.



default watermark

Vamos intercalando la leche. mezclamos todo bien y por Ñltimo vertemos el ron con las pasas.



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

Vamos colocando los gajos de manzana en el fondo del molde, cubrimos bien. Vertemos la mezcla anterior sobre las manzanas y llevamos al horno, a 180Â°C calor arriba y abajo, durante unos 20 minutos. hasta que se dore. Para saber si estÃ¡ cocido por dentro. pincharemos con un palito de



Sacamos del horno, dejamos enfriar. ¡Menudo aspecto!



Consejo: He elegido manzanas reineta porque me gusta la acidez que aportan al postre. Si decidimos que sea un gratin tradicional no volcaremos al desmoldarlo, si lo volcamos tendrá el aspecto de una *tarta tat n* con la manzana por encima. Personalmente me gusta templado.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres.

En la web: www.masqpostres.es

También puedes mandarnos tus recetas, opiniones, sugerencias !

a nuestro correo electrónico: hola@masqpostres.es

Pero si prefieres recibir nuestras nuevas recetas al instante, puedes suscribirte pinchando en  Suscr bete , en la parte superior derecha de nuestro blog o desde tu móvil abajo a la izquierda.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

enero 20, 2017

Autor

admin