



Tarta clásica de manzana

Descripción

default watermark



Creo que ya lo he comentado alguna vez, en casa nos encantan los postres con fruta, sobre todo con manzana y esta receta es el ejemplo, con su crema pastelera y su manzana reineta.

Otras recetas de interés:

[Tarta de queso Ricotta y calabaza](#) , [Tarta de manzana con almendra y cabello de Ángel](#) , [Tarta de arándanos](#) , [Clafoutis de fresa](#) , [Bizco-tarta de manzana](#) , [«Galletas fáciles» de manzana](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas)

Para la masa o pasta quebrada.

- 250 gr de harina.
- 125 gr de mantequilla.
- 60 ml de agua.
- Una pizca de sal.
- Legumbres o similar para hornear.

Para la crema pastelera.

- 250 ml de leche entera, puede ser desnatada.
- 50 gr de azúcar.
- 20 gr de harina de maíz refinada, tipo Maizena.
- 1 huevo entero talla L.
- 2 yemas de huevo talla L.
- 1/2 ramita de canela, puede ser de vainilla.
- Un trozo de cáscara de limón.

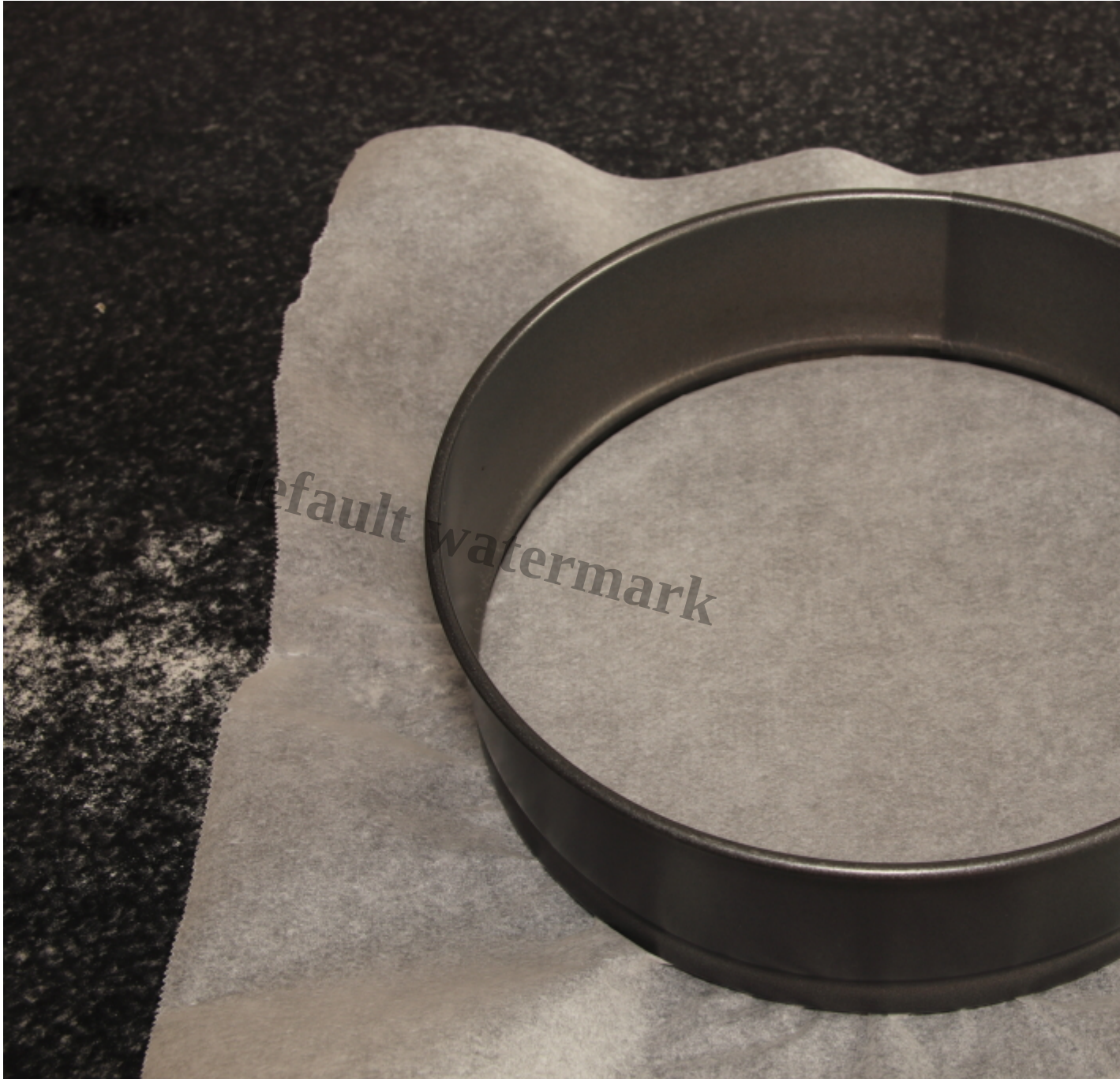
Para la cobertura.

- 3 o 4 manzanas reineta, dependiendo del tamaño.
- Mermelada de melocotón o albaricoque para dar brillo.
- Frambuesas, grosellas, hojitas de menta para decorar, opcional.

Preparación:

Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente un rato antes de la elaboración de la receta, con el fin de que quede en «punto pomada».

Escogemos un molde desmoldable de 22 cm de diámetro, forramos la base con papel de hornear y reservamos.



De la masa.

La he hecho con antelación, la he envuelto en film transparente y la he metido en la nevera. Para seguir con la receta la saco del frigorífico una hora antes y sigo con el proceso de elaboración.

Precalentamos el horno a 200°C, calor arriba y abajo.

En un bol mezclamos la harina, la pizca de sal y la mantequilla, amasamos un poco con las manos y vertemos el agua poco a poco (no es necesario echarla toda). Seguimos amasando hasta que queden bien integrados los ingredientes y resulte una masa suave, homogénea y nada pegajosa.



Hacemos una bola (aquí la meteríamos al frigo si la hacemos con antelación) y vamos estirando sobre la encimera de la cocina con un rodillo.

•





Cubrimos el fondo y parte de las paredes del molde con la masa, procurando dejarla del mismo grosor toda ella. Tapamos la base con papel de hornear y rellenamos con unos garbanzos (destinados a ese fin, pueden ser otras legumbres), con el fin de que no suba en el horno.

•





Y horneamos a 200°C, calor arriba y abajo, colocando el molde en la parte media del horno, durante 20 minutos. No se debe tostar, debe quedar más bien blanca porque volverá al horno de nuevo. Sacamos del horno, retiramos el papel con los garbanzos y reservamos.

De la crema pastelera.

En una cazuela calentamos la leche (reservamos un poco), con la ramita de canela y la cáscara de limón hasta que la leche se aromatice, no es necesario que hierva.



En un bol grande mezclamos en seco bien el azúcar y la harina de maíz, añadimos la leche reservada, seguimos mezclando e incorporamos el huevo entero, mezclamos bien y seguido las yemas, seguimos batiendo hasta que quede una «papilla» homogénea. Colamos la leche aromatizada dejando la rama de canela y vertemos sobre la papilla, mezclamos y pasamos de nuevo todo a la cazuela. Cocinamos a fuego suave, sin dejar de remover, hasta que los ingredientes espesen.





Retiramos la canela y extendemos la crema pastelera sobre la tartaleta del molde, repartimos bien y reservamos.

De la cobertura.

Pelamos y descorazonamos las manzanas, cortamos en láminas finas y las disponemos sobre la crema desde el exterior hacia el interior, dejamos las láminas de manzana bien prietas porque en el horno al cocerse se separan.





Horneamos la tarta a 200Â°C, calor arriba y abajo durante 45 minutos. Retiramos, dejamos que enfrÃe. Desmoldamos, pincelamos con la mermelada de albaricoque o melocotÃ³n para darle brillo, decoramos con algÃ³n fruto rojo y hojas de menta yâ?!



Â¡CAPRICHOS DE DIOS EN NUESTRA MESA!

Consejo: Como he comentado antes la masa la he preparado la vÃspera, hacemos una bola, envolvemos con film transparente y dejamos en la nevera. Cuando vayamos a preparar la receta la sacamos un rato altes para que se ablande y seguimos el proceso de la receta. Se puede preparar la receta de seguido, no es necesario preparar la masa antes.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.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. Mermeladas y compotas
4. Postres
5. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

abril 1, 2022

Autor

admin

default watermark