



Tarta de almendras y compota de manzana

Descripción

default watermark



Una de esas tartas, pelÃn entretenida pero exquisita, con manzanas reineta que dan ese toque tan especial a los postres y que ademÃs estÃn en temporada.

Otros postres que merecen menciÃn:

[Tarta de naranja y queso](#) , [Tarta frÃa de moras y arÃndanos](#) , [Tarta clÃsica de manzana](#) , [Tarta tatÃn de piÃa](#) , [Tarta de queso Ricotta y calabaza](#) , [Tarta de pera](#) , [Tarta rÃpida sin horno](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas)

Para la masa.

- 100 gr de mantequilla.
- 260 gr de harina.
- 80 gr de azúcar.
- 2 huevos pequeños.
- 1 pizca de sal.
- Ralladura de un limón.

Para el relleno.

- 300 gr de manzana reineta pelada, descorazonada y troceada.
- 150 gr de azúcar.
- 60 gr de almendras crudas peladas.
- 100 gr de almendras fileteadas.
- 300 ml de zumo de naranja.
- 350 ml de agua.
- 2 cucharadas soperas sin colmar de harina.
- 1 pizca de canela molida.
- 1 pizca de nuez moscada.
- 1 copita o buen chorrete de ron.
- Ralladura de una naranja.

Para la decoración.

- Azúcar glas para cubrir la superficie.
- Hojitas de menta.

Preparación:

Escogemos un molde desmoldable de 20 cm de diámetro, forramos con papel de horno mojado y reservamos. Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente para que tome un punto pomada y reservamos.

Del relleno.

Limpiamos de piel y corazón las manzanas, las troceamos y las pasamos a una cazuela junto con el ron, el zumo y la ralladura de naranja, el agua y llevamos al fuego hasta que hierva. Cocemos unos 5 minutos.





Mezclamos la harina con el azúcar, la canela y la nuez moscada y se lo añadimos a la manzana, seguimos cocinando otros 10 minutos sin dejar de remover porque se agarra al fondo.





Retiramos del fuego y dejamos atemperar. Trituramos las almendras enteras en el accesorio pertinente y las agregamos a la compota de manzana.



De la masa.

En un bol grande tamizamos la harina y la pizca de sal, hacemos un hueco en el centro y agregamos la mantequilla blanda, mezclamos muy bien. Cascamos los huevos y los **aÑadimos uno a uno.**





Incorporamos la ralladura de limón y el azúcar. Amasamos hasta obtener una pasta fina y homogénea. Formamos una bola, envolvemos en film transparente y llevamos a la nevera **máximo 30 minutos**.

Del montaje de la tarta.

Retiramos el film de la masa, la dividimos en 2 partes, una de ellas un poco más grande que la otra. Estiramos la porción más grande (si vemos que se pega mucho ponemos un poco de harina) hasta obtener una lámina no muy gruesa y colocamos en el molde cubriendo el fondo y las paredes.





Vertemos la compota de manzana sobre la base de la tarta y nivelamos con ayuda de una cuchara. Estiramos la masa restante, damos la forma conveniente al molde, colocamos sobre el relleno y pellizcamos los bordes para que se adhieran a la base.

Cubrimos la superficie de la tarta con las almendras fileteadas y horneamos durante 45 minutos. Retiramos del horno, esperamos a que se enfríe y desmoldamos con cuidado.





De la decoraci3n.

Espolvoreamos con el az3car glas, colocamos unas hojitas de menta yâ?

Â;Â; BUEN PROVECHO!!

Consejo: El relleno se puede preparar de v3spera y la masa tambi3n bien envuelta en film transparente, metemos en la nevera. Como la masa resulta un poco pegajosa, le

añadimos harina hasta que la podamos manejar con facilidad. El tiempo de horneado es orientativo, cada horno es un mundo. Se conserva muy bien durante unos días metiéndolo en la nevera lo que nos vaya sobrando.

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. Postres
3. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

octubre 13, 2023

Autor

admin

default watermark