



Tarta de manzana (Apple Pie)

Descripci3n



Siendo desconocido el origen de la tarta de manzana, es de suponer que apareci3 espont3neamente en los pa3ses de Europa donde existi3a una tradici3n de tartas con relleno y donde se cultivaban manzanas.

A partir del siglo XVI se disemin3 la receta a lo largo de las colonias inglesas y los colonos brit3nicos, franceses y holandeses la llevaron al otro lado del Atl3ntico a pa3ses como Estados Unidos, donde ya en el XVII era un postre muy popular. De estas primeras recetas tra3das por los colonos a la actual 3«American apple pie», s3mbolo nacional, poco se modificaron las variantes existentes a lo largo del

territorio.

Esta es una receta muy rica y consistente, no voy a decir que sea difícil, porque no lo es, pero el montaje es entretenido, sobre todo a la hora de hacer el enrejado de la cobertura de la tarta.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para hacer la pasta quebrada, con los ingredientes y el proceso para hacerla, os dejo aquí el enlace, [Pasta quebrada.](#)

Para el relleno.

- 4 manzanas reinetas medianas, unos 700-800 gr.
- 50 gr de azúcar blanquilla (azúcar blanco)
- 50 gr de azúcar moreno.
- Zumo de 1/2 limón grande.
- 1 cucharadita de postres de canela en polvo.
- 1/4 de cucharadita de postre de nuez moscada en polvo.
- Un poco de jengibre molido o en polvo (opcional).
- 1 pizca de sal.
- 1 cucharada sopera de Maizena.
- 2 cucharadas soperas de mantequilla para el almbar.
- Azúcar moreno para espolvorear por encima.
- Leche para pincelar la tarta por encima.
- Aceite de oliva para pincelar el molde (si es antiadherente o de silicona, no es necesario).

Preparación:

Del relleno (porque de la pasta quebrada la tenéis en el enlace arriba).

He utilizado un molde desechable de aluminio. Lo pincelamos con aceite de oliva. Reservamos.





Pelamos las manzanas, las troceamos en pedazos mas bien pequeÃ±os, las ponemos en un tupper y aÃ±adimos el zumo del limÃ³n.

Removemos cada vez que aÃ±adamos manzanas, con el fin de que se impregnen bien y no se oxiden demasiado.

Una vez troceadas todas, echamos el azÃºcar blanquilla, el azÃºcar moreno, la canela, la nuez moscada, el jengibre y la pizca de sal. Removemos todo ello muy bien para mezclar los ingredientes, tapamos el tupper y dejamos macerar en la nevera durante al menos una hora. Yo este proceso lo hice de vÃ©spera, por lo que macerÃ© toda la noche y lo saquÃ© del frigorÃ©fico dos horas antes de montar la receta (sacaremos entonces tambiÃ©n la masa).



Transcurrido el tiempo de maceración, escurrimos las manzanas en una olla, ponemos ese jugo al fuego junto con las cucharadas de mantequilla, dejamos reducir unos cinco minutos el almábar,





Pasamos las manzanas a un bol y espolvoreamos con la Maizena, removemos bien y reservamos. Cuando se haga el alm bar lo añadimos a las manzanas, mezclamos y reservamos.

Sacamos la masa del film, dividimos en dos trozos, uno mas grande que otro, trabajamos el grande sobre la encimera, lo aplanamos con las manos y colocamos sobre nuestro molde, acomodamos, pegando la masa bien por todas las paredes y quitamos el exceso.



Pasamos las manzanas al molde, sobre la masa, repartimos bien y solo nos queda cubrir nuestra tarta (con el trozo pequeño de masa), con un enrejado o cubrirla por completo. Si nos decidimos por el enrejado, trabajamos la masa como si fuera plastilina, haciendo tiras y las vamos  tejiendo  como



default watermark

La verdad es que el enrejado es un poco laborioso, pero el resultado final vale la pena. Todo depende de las ganas o del tiempo que tengamos.

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



default watermark

Llevamos al horno unos 15-20 minutos y después bajamos la temperatura a 170°C, dejamos que termine de cocer y se dore la superficie, unos 30 minutos. Sacamos y dejamos templar.

No me digáis que no queda apetitosa!'



Consejo: Es un postre consistente. Como os he comentado, la maceraci3n de las manzanas la he hecho de vÃspera, porque me temÃa que el montaje serÃa entretenido. En casa nos gusta templada. Para este tipo de tartas prefiero las manzanas reineta, le dan cierto toque de acidez que me gusta. **Ojo con el horno**, cada uno es un mundo, los tiempos de horneado dependen de su potencia.

SÃguenos en la web: www.masqpostres.es

O en Facebook: facebook.com/masqpostres

default watermark

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaci3n

mayo 27, 2016

Autor

admin