



Tarta de manzana con almendra y cabello de Ángel

Descripción

default watermark



Resulta una tarta riquÍsima, jugosa y con el toque Ácido de las manzanas reinetas. En casa nos encantan este tipo de tartas/bizcochos, son ideales para desayunar y merendar.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 600 gr de manzanas reineta. O vuestras favoritas.
- 3 huevos talla L.
- Ralladura de un limÃ³n.

- Zumo de un limón.
- 1/2 cucharadita de postre de canela.
- 180 gr de harina de trigo común.
- 350 gr de cabello de ángel.
- 125 gr de almendra cruda molida.
- 30 gr de azúcar. Podemos prescindir de él.
- 125 ml de leche.
- 100 ml de aceite de oliva suave o el que os guste.
- 1 sobre de levadura en polvo tipo Royal (16 gr).
- Mantequilla para untar el molde, azúcar moreno para espolvorear sobre la manzana y agua para cubrir las manzanas.
- Mermelada de melocón o albaricoque para dar brillo a la tarta. Opcional.

Preparación:

Escogemos un molde de 22 cm de diámetro, forramos fondo y paredes con papel de hornear, pincelamos con mantequilla y reservamos.



Pelamos las manzanas, descorazonamos, partimos en mitades y dejamos en un bol amplio con agua y el zumo del limÃ³n para que no se oxiden demasiado. Reservamos.



Molemos las almendras con el accesorio pertinente y reservamos.

Tamizamos la harina, la canela y la levadura, reservamos.

En otro bol grande batimos con varillas eléctricas los huevos y el azúcar hasta que espumen. Añadimos el aceite y seguimos batiendo hasta que se integre bien, incorporamos la leche y batimos un poco más. Sumamos a la mezcla la ralladura de limón y la almendra molida, seguimos batiendo.





Una vez todo ligado, echamos la harina tamizada con la canela y la levadura, batimos de nuevo hasta que quede todo bien integrado y añadimos el cabello de Ángel. Removemos bien con una espátula, que se mezcle bien todo y reservamos.

•





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

Retiramos las manzanas del agua con limón, las pasamos a un papel absorbente, las secamos bien por encima.



Cortamos en trozos pequeños 3 mitades, el resto las reservamos para cubrir nuestra tarta. Echamos las manzanas cortadas a la crema anterior, removemos bien y vertemos en el molde. Movemos en baibÃ©n el molde para nivelar la crema.



Cortamos en láminas finas el resto de las manzanas y colocamos ordenadamente las láminas de manzana sobre la superficie de la tarta, procurando que quede bien cubierta, espolvoreamos con azúcar moreno (opcional).



Llevamos al horno, 180°C, calor arriba y abajo y dejamos hornear durante 55-60 minutos. Iremos pinchando con un palito de brocheta, cuando salga limpio la tarta estará lista.

Sacamos del horno, dejamos enfriar en el molde sobre una rejilla.

Desmoldamos, pincelamos la superficie con la mermelada (opcional) y ¡a disfrutar de este pecado delicioso!

Consejo: Se puede preparar con antelación. Si vemos a media cocida que se tuesta demasiado la manzana tapamos con papel de aluminio y seguimos con el horneado. Cada horno es un mundo, el tiempo de horneado es orientativo, todo depende de su potencia.

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.

Categoría

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres

Fecha de creación

octubre 15, 2021

Autor

admin

default watermark