



Tarta de manzana con toque fresco

Descripción



Esta receta es de Eva Arguiñano. Me parece distinta porque lleva un toque a lima y se puede hacer en raciones individuales.

Ingredientes: (Para seis personas).

- 3 manzanas reineta medianas/grandes.
- 2 huevos.
- 70 gr de harina.
- 50 gr de azúcar moreno.
- 30 gr de mantequilla.

- 8 gr de levadura en polvo tipo Royal.
- 100 ml de leche.
- Ralladura de una lima.
- 1 pizca de sal.
- Chorrito de limón.
- Para decorar azúcar glas, 2 cucharadas soperas de miel. Opcional.

Preparación:

Separamos 20 gr de mantequilla y la fundimos. Reservamos.

Escogemos el molde/moldes, untamos de mantequilla (los 10 gr restantes) todo el molde, incluyendo los laterales, forramos con papel de hornear y reservamos. En esta ocasión he elegido uno



En un bol tamizamos la harina con la levadura y la sal, con ayuda de un colador y reservamos.

Pelamos las manzanas, las descorazonamos, troceamos en láminas finas, las ponemos en un bol con un buen chorro de limón para que no se oxiden demasiado y reservamos.



default watermark

En un bol amplio cascamos los huevos, los montamos con la batidora de varillas, agregamos el



Añadimos los 20 gr de mantequilla fundida, la ralladura de la lima y seguimos batiendo hasta que los ingredientes queden bien incorporados. Vertemos **poco a poco la leche**, seguimos batiendo un par de minutos más.



Incorporamos a la crema la harina con la levadura y la sal.



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

Seguimos mezclando y echamos las manzanas troceadas, mezclamos con cuidado con una espátula, para que no se nos rompa demasiado la manzana.



Vertemos la mezcla en el molde y horneamos a 180°C, calor arriba y abajo, durante 45 minutos.



default watermark

Una vez horneado sacamos del horno, dejamos enfriar, desmoldamos y decoramos (opcional) espolvoreando con un poco de azúcar glas, unos hilos de miel?



Consejo: Si vemos a media cocción se nos dora demasiado la manzana, cubrimos con papel de aluminio y seguimos horneando. Esta tarta tan jugosa queda mejor si se prepara la víspera. Yo no he decorado con nada, me gustan las tartas de manzana tal cual. Pero a vuestro gusto. Como he comentado muchas veces el tiempo de horno es orientativo, en este caso han sido 45 minutos, pero si son moldes mas pequeños o individuales serán aproximadamente 25-30 minutos. Otro factor a tener en cuenta es la potencia, mas

potencia=menos tiempo.

Visítanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

febrero 10, 2017

Autor

admin

default watermark