



Tarta de manzana y crema de yogur

Descripción

default watermark



En casa nos encantan las tartas de manzana en todas sus variedades, así que en cuanto he visto esta receta me he puesto manos a la obra sin dudarlo.

Otras recetas de postres con fruta:

[Pudin de pera](#) , [Pudin de galletas y frutos secos](#) , [Bizcochuelo de pera y manzana](#) , [Cookies](#) , [Tarta delicada de manzana](#) .

Ingredientes: (Para ocho personas).

- 5 yogures naturales sin azúcar de 125 gr el yogur. Pueden ser enteros o desnatados.
- 8 huevos talla L.
- 2 medidas del vaso de yogur de azúcar.
- 1 medida del vaso de yogur de harina de trigo.
- 2 manzanas reineta hermosas y maduras.
- La ralladura de 1 limón.
- 1 cucharadita de postre de canela.
- 1 pizca de jengibre o nuez moscada al gusto. Opcional.

Preparación:

Escogemos un molde desmoldable (de cremallera) de unos 22 cm de diámetro, cubrimos el fondo con papel de hornear, untamos con mantequilla todo el molde y reservamos.

Lavamos bien el limón, sacamos la ralladura y reservamos

En un bol grande echamos los huevos y el azúcar, batimos con las varillas eléctricas hasta que blanqueen y doblen su volumen. Añadimos los yogures, la harina, la ralladura de limón, la canela, el resto de especias (en este caso 1 pizca de jengibre) y seguimos batiendo hasta que se integren.





Vertemos Å©sta crema en el molde, damos unos golpecitos a la encimera con el molde y reservamos.

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

Pelamos, descorazonamos y cortamos en gajos finos las mananas. Las diponemos sobre la mezcla del molde y horneamos a 180Å°C, calor arriba y abajo durante unos 60 minutos o hasta que al pincharla con un palito salga limpio. Colocamos sobre la rejilla forrada con papel de horno para evitar los incÅ³modos goteos. Si vemos que a mitad de cocciÃ³n se tuesta demasiado la manzana, tapamos con papel de aluminio y seguimos horneando.



Consejo: Es conveniente prepararla de vÃspera, se enfriarÃ y quedarÃ mÃs compacta. Parece que va a ser demasiada manzana, pero se la pondremos toda. Ya sabemos que cada horno es un mundo con lo que adaptaremos el tiempo de horneado. Si queremos darle un poco de brillo a la superficie de la tarta la podemos pincelar con mermelada de melocotÃn o albaricoque.

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 23, 2020

Autor

admin

default watermark