



Tarta de queso y manzana

Descripción

default watermark



Estamos en plena temporada de manzanas, ¿pues vamos a darle caña! En casa nos encantan los postre con manzana reineta, con ese toque ácido tan característico.

Otras recetas dulces o saladas con manzana:

[Bizcocho de manzana y calabaza](#) , [Tarta clásica de manzana](#) , [Tarta de manzana con almendra y cabello de Ángel](#) , [«Galletas fáciles» de manzana](#) , [Flan de manzana](#) , [Quiche de morcilla con puerros y manzana](#) , [Lomo de cerdo con manzana](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas)

Para la base.

- 130 gr de galletas tostadas o vuestras favoritas.
- 50 ml de aceite de oliva suave o también puede ser de coco.
- Una pizca de canela molida.

Para el relleno.

- 275 gr de manzanas reineta peladas y descorazonadas.
- El zumo de un limón grande.
- 250 gr de queso cremoso, en este caso Ricotta.
- 50 gr azúcar.
- 2 huevos talla L.
- 200 ml de nata líquida para montar.

Para la cobertura.

- 70 gr de harina.
- 80 gr de azúcar.
- 40 gr de mantequilla (muy fría).
- Una pizca de sal.
- 1/4 de cucharadita de postre de canela molida.

Preparación:

De la base.

Escogemos el molde desmoldable de 20 cm de diámetro, forramos el fondo con papel de hornear y reservamos.

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

Trituramos las galletas con el accesorio pertinente, las pasamos a un bol, añadimos la pizca de canela y el aceite de oliva. Mezclamos bien y forramos la base del molde, que nos quede del mismo grosor y bien compactada por todo el fondo. Horneamos durante 10 minutos a 180 C, calor arriba y abajo.





De la cobertura.

En un bol amplio mezclamos los 70 gr de harina, la canela molida, el azúcar y la sal. Incorporamos la mantequilla bien fría en daditos pequeños y mezclamos hasta conseguir una masa homogénea, con aspecto de migas y reservamos en la nevera.



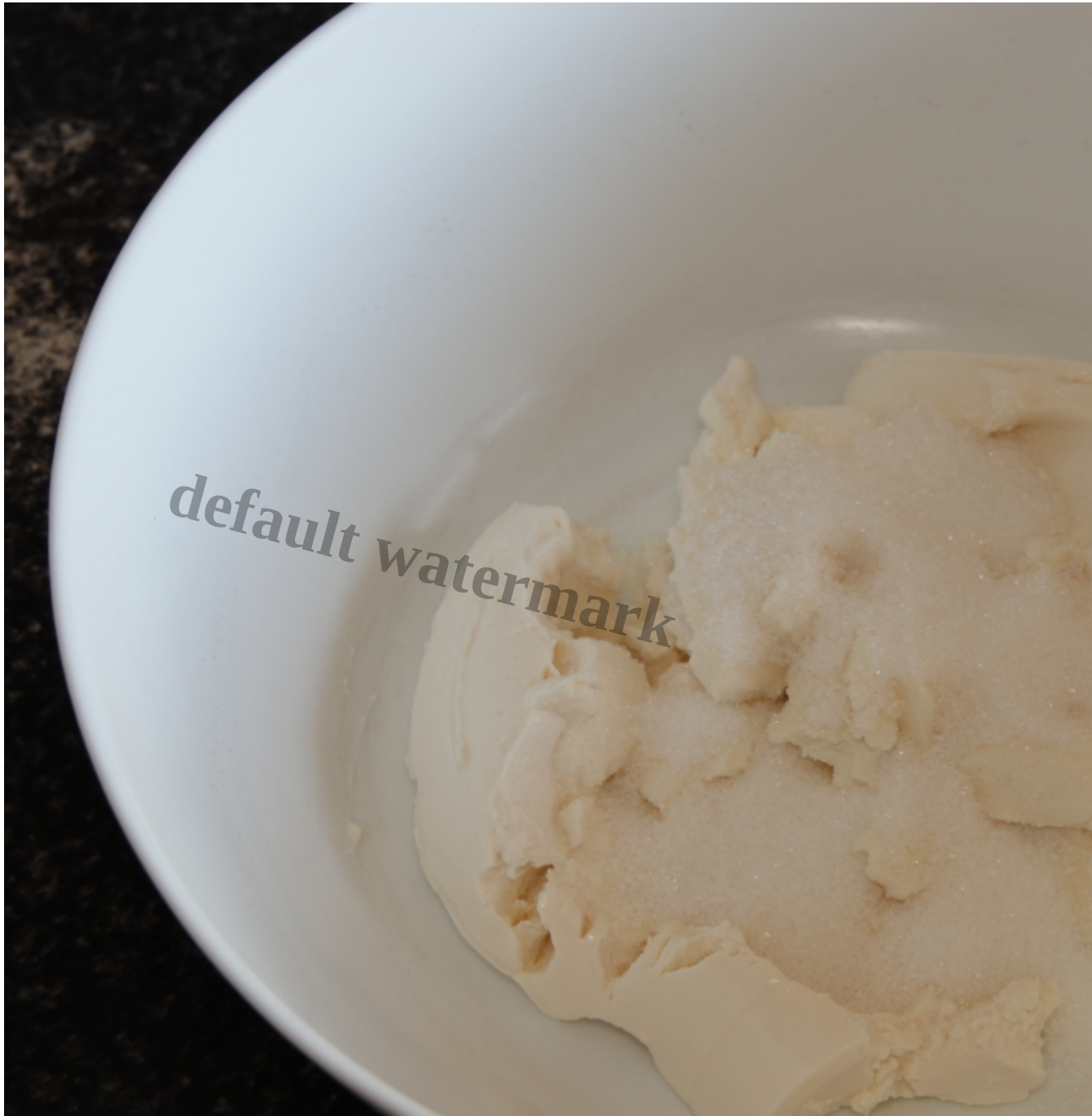


Del relleno.

Pelamos y descorazonamos las manzanas, cortamos en dados no muy grandes y las pasamos a un bol junto con el zumo de limÃ³n, reservamos.



En otro bol batimos con las varillas elÃ©ctricas el queso y el azÃºcar hasta obtener una mezcla suave y homogÃ©nea. AÃ±adimos los huevos. Seguimos batiendo hasta que se integren y agregamos la nata lÃ¡quida y terminamos de batir.







Del montaje.

Pasamos Å©sta mezcla al molde con la base de galleta y cubrimos con la manzana troceada, repartimos bien. Y terminamos con la mezcla de harina, azÅºcar y canela (las migas), repatimos bien. Horneamos durante 45 minutos a 170Å°C, calor arriba y abajo.





Consejo: Se puede hacer la vÃspera. Pondremos el molde a hornear en la bandeja del horno para que si gotea no manche el horno. La cobertura con aspecto de migas se puede preparar con antelaciÃ³n y dejarla en la nevera tapada con film transparente. La tarta estÃ¡ mÃ¡s sabrosa si se consume templada.

SÃguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

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. Galletas
3. Huevos
4. Postres

Fecha de creación

noviembre 10, 2023

Autor

admin

default watermark