



Tarta delicada de manzana

Descripción



Lo malo de Esta receta es que la masa es bastante pegajosa y cuesta trabajarla. Pero el resultado merece la pena.

Lo de «delicada» del título, viene porque se rompe con mucha facilidad.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para el relleno

- * 800 gr de manzanas Golden. Dependiendo del tamaño ± 4 unidades.
- * 30 gr de mantequilla.
- * 1 cucharada sopera de agua.
- * La punta de una cuchara de postre de vainilla en polvo.

Para la masa.

- * 200 gr de mantequilla a punto pomada.
- * 310 gr de azúcar.
- * 20 gr de azúcar avainillado. Yo he puesto el azúcar y una pizca de vainilla en polvo.
- * 370 gr de harina.
- * 1 pizca de sal.
- * 1 huevo entero.
- * 1 yema de huevo.
- * 1 sobre de levadura Royal.
- * 1 pizca de ron.
- * Otra yema de huevo para pintar la tarta.

default watermark

Preparación:

Del relleno

Pelamos y troceamos las manzanas en pedazos no grandes y los colocamos en una cazuela baja y ancha, junto con el agua y la vainilla.



La tapamos a medias, para que salga un poco del vapor y no se caiga sobre la manzana. Dejamos cocer 15 minutos aproximadamente, para que la manzana este blanda, pero sin que se rompa demasiado, ni que se nos peque en el fondo.

Retiramos del fuego, añadimos la mantequilla y trituramos con la batidora. No es necesario que quede demasiado deshecha.



Dejamos enfriar y reservamos en la nevera. Tiene que estar fría.

De la masa.

Sacaremos la mantequilla de la nevera una hora antes de preparar la receta. Reservamos.

Tamizamos la harina y la levadura con un colador y reservamos.

Los moldes desmoldables que tengo son pequeños, he elegido uno de cristal y lo he forrado con papel de aluminio para facilitar el desmoldado de la tarta.

En un bol mezclamos la mantequilla con el azúcar normal, el avainillado (20 gr de azúcar más la vainilla) y el huevo batido.



Añadimos poco a poco la harina y la levadura tamizadas y vamos envolviendo toda la masa. La pasamos a la encimera y seguimos amasando, vertemos el ron y dejamos una masa homogénea.



default watermark

Dividimos la masa en dos bolas, que aplastamos un poco, las envolvemos por separado en papel film (que sea un trozo grande porque amasaremos una de ellas sobre Ã©l) y dejamos reposar en el frigorÃ­fico unas dos horas.



Transcurrido el tiempo, sacamos **una de las bolas de masa** para cubrir el fondo del molde, la otra y la manzana, las dejaremos en la nevera hasta que las necesitemos.

Les daremos la forma que tenga nuestro molde. Trabajamos un poco la masa con las manos, porque esta un poco dura del frío. La ponemos en el molde y la vamos estirando, procurando cubrir el fondo y un poco los bordes, para que nuestro relleno no se salga. Si veis que es mucha masa, retiráis y reserváis. Se nos romperá, pero ponemos parche y no pasa nada.



def
watermark

Una vez hemos forrado el molde, vertemos nuestro relleno de manzana (que tiene que estar frío) y lo repartimos bien.



Sacamos la otra bola de masa del frigorífico, la desenvolvemos y sobre el mismo film le vamos dando forma, hasta conseguir el tamaño necesario para cubrir nuestra tarta. Una vez conseguido el tamaño, la ponemos sobre la manzana (con el film hacia arriba), le quitamos el film y vamos sellando los bordes apretando un poco con los dedos. Retiramos la masa sobrante y reservamos.



Precalentamos el horno, 170°C calor arriba y abajo.

Por Ñltimo, rayamos con un tenedor la superficie de la masa y pintamos con la yema de huevo nuestra tarta.



Metemos nuestra obra de arte en el horno a 170°C durante 30 minutos. Sacamos y dejamos enfriar. Una vez fría, con ayuda del papel de aluminio la pasamos al plato o fuente de presentación.

El aspecto no puede ser mejor.



Y CON LA MASA QUE ME HA SOBRADO HE HECHO UNAS GALLETITAS.

Les he puesto unas pepitas de chocolate y al horno. La misma temperatura que la tarta y unos 10 minutos o hasta que se doren.



default watermark

Y como pod is observar han cogido la forma que han querido.



Consejo: La masa la he hecho la víspera y la he dejado toda la noche en la nevera. Es una tarta muy jugosa y frágil, se rompe con facilidad.

Estamos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Y esperamos vuestras opiniones, sugerencias, recetas favoritas en

hola@masqpostres.es

Si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete en «Suscribir» arriba a la derecha en nuestro blog o abajo si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

abril 17, 2015

Autor

admin

default watermark