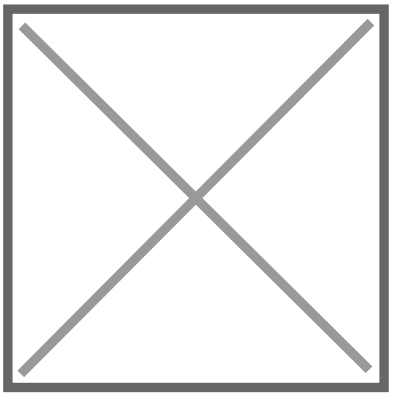
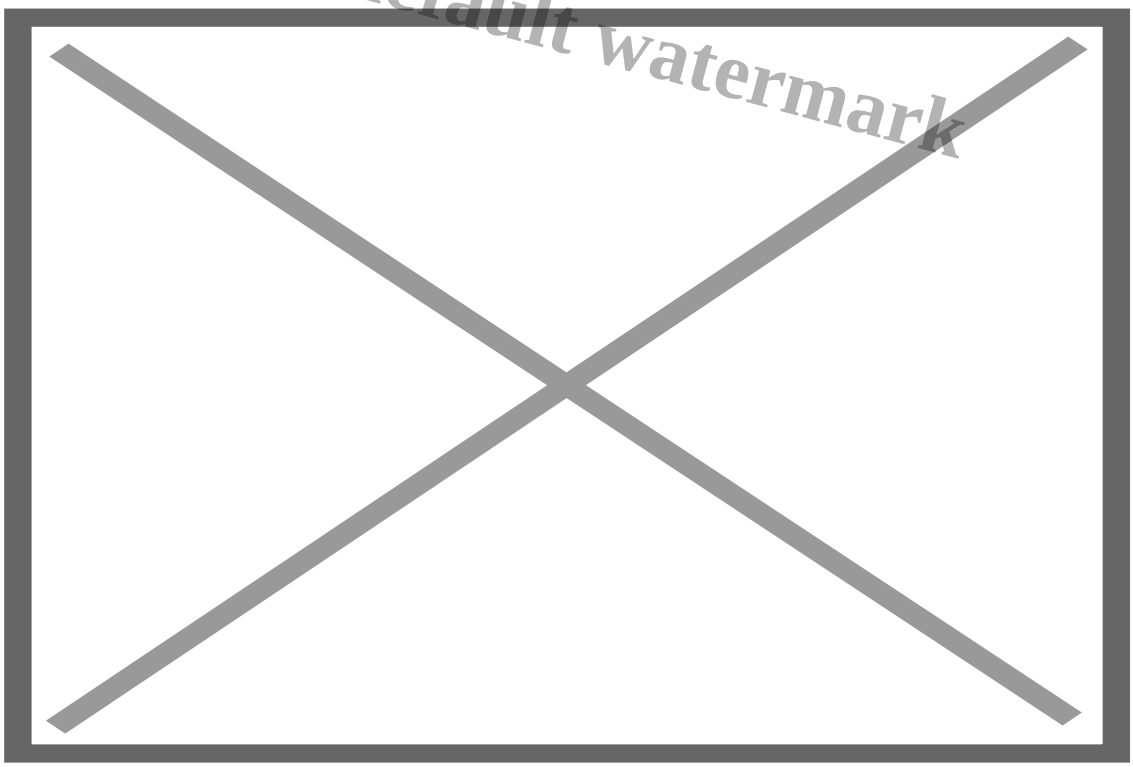


Tarta delicada de manzana

DescripciÃ³n



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

Lo de Â«delicadaÂ» del tÃtulo, viene porque se rompe con mucha facilidad.

Ingredientes: **(Para seis u ocho personas).**

Para el relleno

* 800 gr de manzanas Golden. Dependiendo del tamaÃ±o 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 azÃºcar.
* 20 gr de azÃºcar avainillado. Yo he puesto el azÃºcar y una pizca de vainilla en polvo.

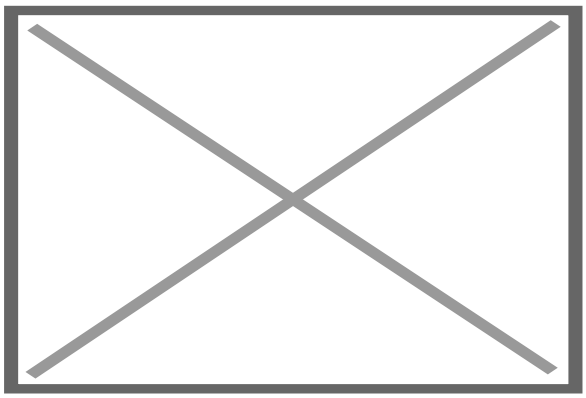
* 370 gr de harina.
* 1 pizca de sal.
* 1 huevo entero.
* 1 yema de huevo.
* 1 sobre de levadura Royal.
* 1 pizca de ron.
* Otra yema de huevo para pintar la tarta.

default watermark

PreparaciÃ³n:

Del relleno

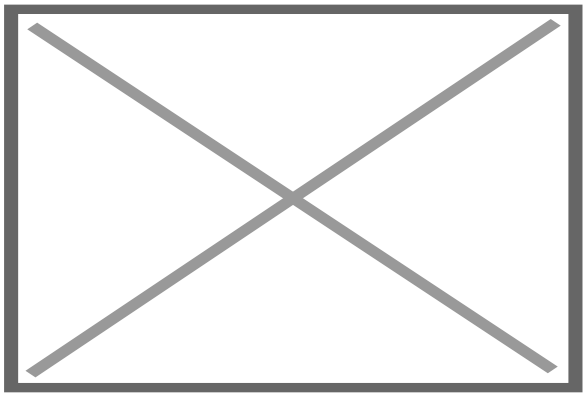
Pelamos y troceamos las manzanas en pedazos no grandes y los colocamos en una cazuela baja y ancha, junto con el agua y la vainilla.



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, aÃ±adimos la mantequilla y trituramos con la batidora. No es necesario que quede demasiado deshecha.

default watermark



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

De la masa.

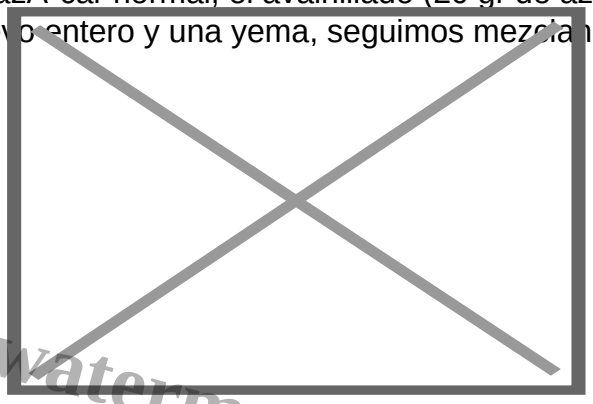
Sacaremos la mantequilla de la nevera una hora antes de preparar la receta. Reservamos.

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

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

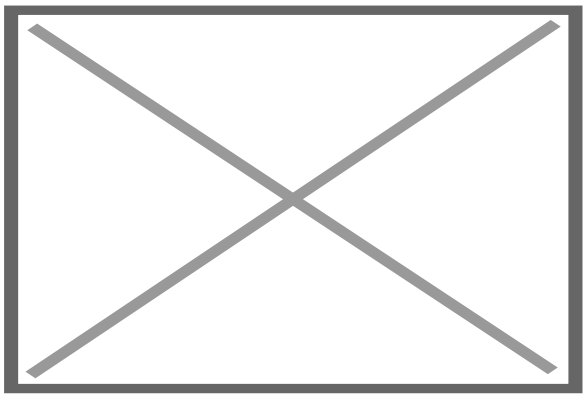
En un bol mezclamos la mantequilla con el azÃºcar normal, el avainillado (20 gr de azÃºcar mÃ¡s la vainilla en polvo) y la sal. AÃ±adimos el huevo entero y una yema, seguimos mezclando.





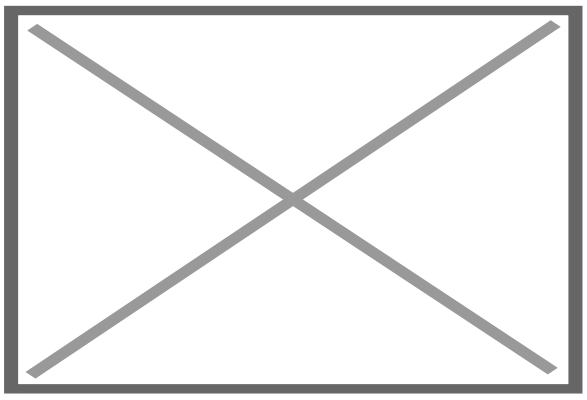
default watermark

AÃ±adimos 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 homogÃ©nea.



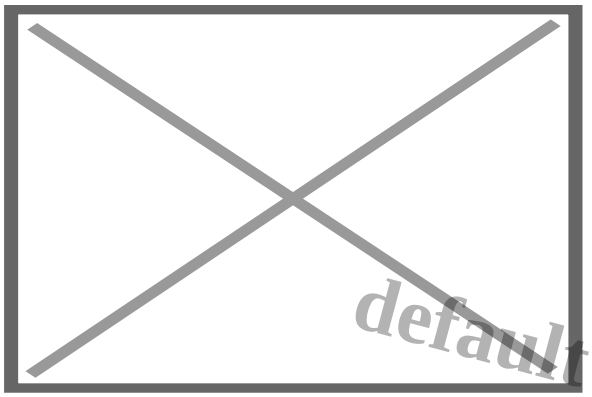
default watermark

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 frigorÃ-fico unas dos horas.



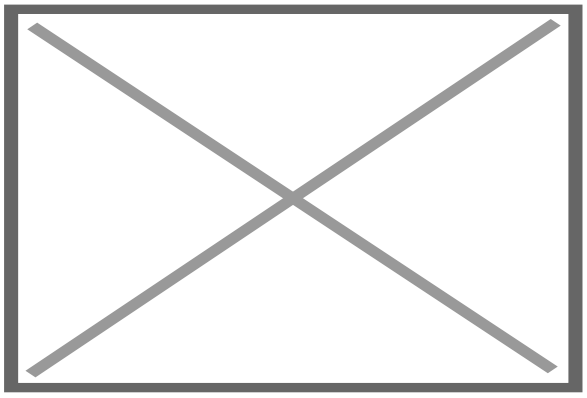
Transcurrido el tiempo, sacamos **una de las bolas de masa** para cubrir el fondo del molde, la otra y la manzana, las dejaremos en la nevera hasta que las necesitemos.

Les daremos la forma que tenga nuestro molde. Trabajamos un poco la masa con las manos, porque esta un poco dura del frÃo. 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, retirÃ¡is y reservÃ¡is. Se nos romperÃ¡, pero ponemos parche y no pasa nada.

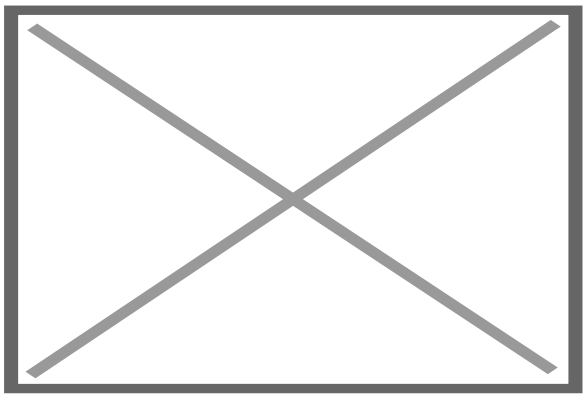


default watermark

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



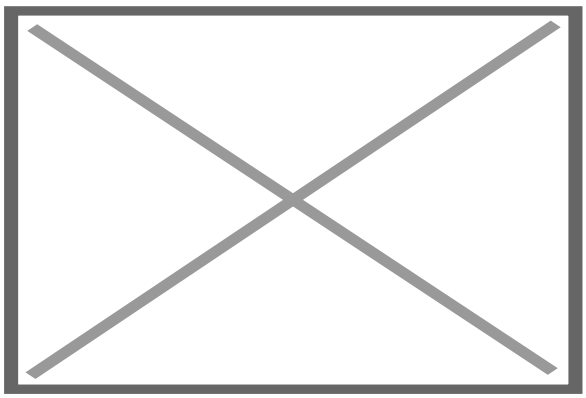
Sacamos la otra bola de masa del frigorÃfico, la desenvolvemos y sobre el mismo film le vamos dando forma, hasta conseguir el tamaÃ±o necesario para cubrir nuestra tarta.
Una vez conseguido el tamaÃ±o, la ponemos sobre la manzana (con el film hacÃa arriba), le quitamos el film y vamos sellando los bordes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

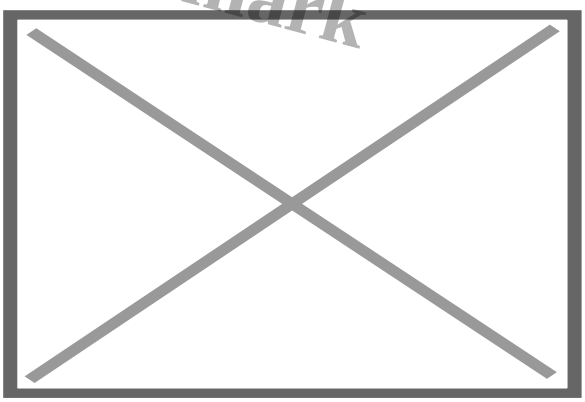


Precalentamos el horno, 170ÂºC calor arriba y abajo.

default watermark

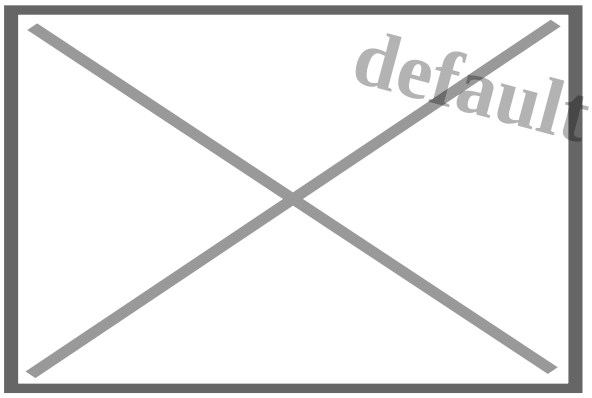
Por Ãºltimo, rayamos con un tenedor la superficie de la masa y pintamos con la yema de huevo nuestra tarta.





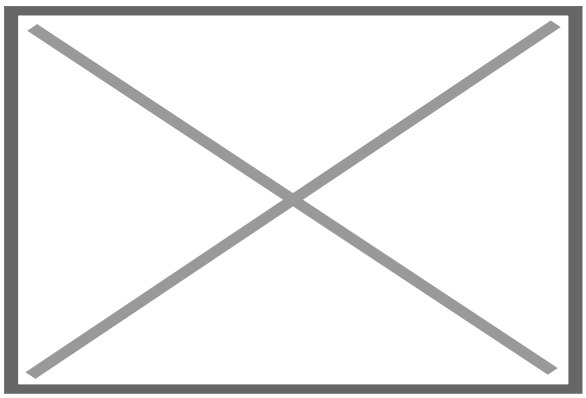
Metemos nuestra obra de arte en el horno a 170ÂºC durante 30 minutos. Sacamos y dejamos enfriar. Una vez frÃa, con ayuda del papel de aluminio la pasamos al plato o fuente de presentaciÃ³n.

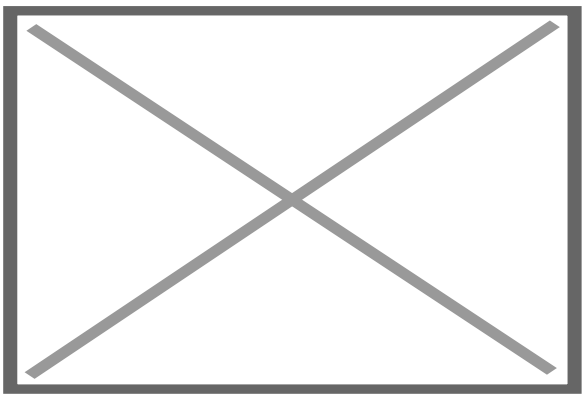
El aspecto no puede ser mejor.



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

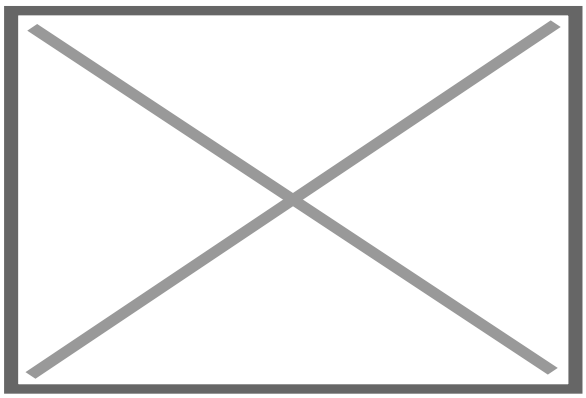
Les he puesto una pepitas de chocolate y al horno. La misma temperatura que la tarta y unos 10 minutos o hasta que se doren.





default watermark

Y como podÃ©is observar han cogido la forma que han querido.



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

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

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

Y esperamos vuestras opiniones, sugerencias, recetas favoritasâ?¦ en

hola@masqpostres.es

Si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃbete en Â«*SuscribirÂ»* arriba a la derecha en nuestro blog o abajo si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Postres

default watermark

Fecha de creaciÃ³n
abril 17, 2015
Autor
admin