

Tarta finísima de manzana

Descripción

Con esta tarta seguro que triunfáis. Es muy fácil de hacer. Lo de **finísima se refiere al grosor**. Y es de «cosecha propia». Generalmente la manzana que escojo para los postres es de la variedad **reineta**, es la que mas me gusta por su toque de acidez. Pero, como siempre, a vuestro gusto.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

*1 base de masa de hojaldre, especial postres (de las compradas).

*3 manzanas reinetas grandes.

*Mantequilla a gusto

*Azúcar a gusto. Yo le pongo azúcar moreno.

*Mermelada de melocotón o albaricoque, chorrito de zumo de limón.

Preparación:

Pelar, descorazonar y cortar en gajos finos las manzanas, ponerlas en un bol con un chorro de zumo de limón para que no se oxiden.

En una bandeja de horno colocar la lámina de hojaldre con el papel de horno que trae. Colocar pizcas de mantequilla por encima de la masa y el azúcar moreno a vuestro gusto.



Precalentar el horno a 180°, calor arriba ya bajo, mientras hacemos la tarta.

Colocar las rodajas de manzana en la masa de forma que no sobresalgan, y ponerlas bien juntas. Una vez colocadas poner por encima de la manzana trocitos pequeÃ±os de mantequilla y con una cucharilla espolvorear azÃºcar moreno, esto es a gusto, pero como la reineta es un poco Ã¡cida, admite bastante azÃºcar.

Meter la bandeja en el horno, a 180Â°, en la mitad del horno y durante media hora. Cuando se vea el hojaldre de los bordes dorado, la tarta estÃ¡. Ponerla a gratinar controlando que no se queme, de forma que quede un poco tostada.

Se saca del horno y con una brocha la untamos con mermelada para que brille. Esperamos que se enfrÃ­e.
Â¡Â¡ Y a comer!!



CategorÃ­a

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

agosto 15, 2014

Autor

admin

default watermark