



Tarta flan de manzana

Descripción

default watermark



Hoy tenemos una tarta de manzana con una textura de flan, en casa nos encantan los postres con manzana, así que ¡este no va a ser menos.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 5 manzanas reineta. Puede ser cualquier otra variedad, vuestras favoritas.
- 3 yogures tipo griego o muy cremosos.

- 4 huevos talla L
- 100 gr de azúcar.
- 70 gr de harina de maíz tipo Maicena.
- Mantequilla y harina para untar el molde.
- Mermelada de albaricoque o melocotón para dar brillo.

Preparación:

Escogemos un molde desmoldable, en esta ocasión he elegido uno redondo de 20 x 6 cm. Forramos el fondo con papel de hornear, untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina, retiramos el sobrante y reservamos.

default watermark



Pelamos y troceamos 3 de las manzanas y las pasamos a un vaso batidor o jarra junto con los yogures, los huevos, el azúcar y la harina. Trituramos con la batidora hasta que quede una masa sin grumos (queda bastante líquida).

•



•



Vertemos la mezcla en el molde y reservamos.

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

Pelamos y cortamos en láminas no muy gruesas las 2 manzanas restantes, las disponemos sobre la masa, con mucho cuidado para evitar que se hundan, sin preocuparnos porque no bajan mucho, no se hundan del todo.



Horneamos a 180°C, calor arriba y abajo durante 1 hora, pinchamos con un palito si vemos que sale limpio la tenemos, si no dejamos 5-10 minutos más. Aunque saldrá un poco mojado porque es una tarta con textura de flan.

Dejamos atemperar, la podemos desmoldar tibia, pincelamos generosamente con la mermelada y ¡A disfrutar!

Consejo: Está mejor hecha de vaina. Cuanto mejor sea la calidad de las manzanas,

mejor serÃ¡ la calidad de la tarta.

SÃ¡guenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ! a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃ¡bete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres

Fecha de creaciÃ³n

abril 3, 2020

Autor

admin

default watermark