

Tarta rústica de manzana

Descripción

Esta receta la encontr  trasteando por internet. Aunque es una tarta de manzana, me pareció distinta y esta realmente jugosa.

Esta vez no la he Â«tuneadoÂ», solo he cambiado al Cointreau por anís porque no tenía.



Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- * 3 manzanas Reineta medianas. También podemos poner Golden.
- * 300 gr de azúcar.
- * 150 gr de aceite de oliva virgen extra.
- * 4 huevos.
- * 150 gr de harina.
- * Zumo de un limón.
- * 1 cucharadita de las de café de levadura Royal. La que utilizáis normalmente, eso sí, en polvo.

- * 1/2 vaso (de los de Duralex) de anís. Ya sabéis la receta original lleva Cointreau.
- * 2 cucharadas de leche. O Bebida de almendras, soja !.
- * 2 cucharadas soperas de azúcar moreno. La receta original lleva azúcar avainillado.
- * Unos trocitos de mantequilla.
- * 1 pizca de sal.
- * Mermelada de melocotón para dar brillo a la tarta. Esto es opcional.

Preparación:

Pelamos, descorazonamos, limpiamos las manzanas. Las cortamos en rodajas o gajos y las ponemos en un bol con el zumo de limón, 3 cucharadas de azúcar y el anís. Y dejamos macerar mientras vamos organizando la tarta.

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

Si el molde que usamos no es de silicona, lo untamos
con mantequilla y espolvoreamos con pan rallado. Y
reservamos.



Separamos las claras de las yema, y las colocamos en
un bol grande con una pizca de sal y las montamos a
punto de nieve con la ayuda de la batidora de varillas.
Reservamos.



En otro bol grande, ponemos las yemas, las batimos con las varillas, añadimos el resto del azúcar, el aceite de oliva y las dos cucharadas de leche. Removemos bien con las varillas de la batidora. Añadir poco a poco la harina tamizada y la levadura. Va quedando una mezcla muy espesa, por lo que removemos con una espátula.



Cuando tengamos los ingredientes bien integrados, vertemos poco a poco las claras a punto de nieve y seguimos mezclando todo, con movimientos suaves y envolventes.

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

Ecurrimos bien las manzanas, dejamos los gajos mas bonitos para poner en la última capa.



Vertemos parte de la masa en el molde, la extendemos bien con la espátula, que quede el fondo bien cubierto. Añadimos las manzanas, excepto los gajos bonitos, echamos el resto de la masa y por encima ponemos esos gajos bonitos que hemos reservado.



Repartimos unos trocitos de mantequilla por encima y espolvoreamos con el azúcar moreno (o si tenemos, con el avainillado).





Metemos en el horno y lo dejaremos hornear durante 1 hora. Vigilamos el horneado los últimos 10 minutos, por si hubiera que poner un poco de papel de aluminio por encima, a lo mejor se tuesta demasiado.



Sacamos del horno, desmoldamos cuando este templada. Y si queráis podáis pincelarla con la mermelada de melocotón.



Y creo que sobran las palabras¿?!

Consejo: La podéis hacer en un molde redondo. Templada esta muy rica. Si no os gusta el azúcar, le podéis poner moscatel, el licor que mas os guste, y si no ninguno.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

noviembre 13, 2015

Autor
admin

default watermark