

Tarta de manzanas con nata



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 150 g de harina de repostería
- 80 g de mantequilla blanda
- 100 g de almendra molida
- 140 g de azúcar moreno
- 1/2 cucharadita de levadura en polvo
- 1 sobrecito de azúcar vainillado
- 3 huevos
- 3 cucharadas de leche
- 500 g de manzanas
- 250 g de nata líquida 18% MG
- Azúcar glas
- Mantequilla y harina

Preparación:

Paso 1

Vamos a tamizar la harina con la levadura en un bol, en el mismo, añadimos las almendras, la sal, el azúcar vainillado y 70 g de azúcar. Mezclamos todo y hacemos un volcán. Batimos 1 huevo con la leche y vertemos en el hueco. Cortamos la mantequilla en cubitos (o en las formas que se deje) y la repartimos alrededor del hueco. Amasamos de dentro afuera. Envolvemos en un film de cocina y dejamos en el frigorífico 40 minutos.

Engrasamos y enharinamos el molde. Precalentamos el horno a 200°. Estiramos con un rodillo entre dos papeles de horno. Forramos con ella la base del molde y los laterales. Lavamos y secamos las manzanas. Las descorazonamos (pobres), las pelamos y las cortamos en rodajas. Colocamos una capa sobre la masa. Colocamos una capa sobre la masa. Colocamos una capa sobre la masa. Colocamos una capa sobre la masa. Colocamos una capa sobre la masa. Así hasta que no haya más. Espolvoreamos un poco de azúcar glas y horneamos 20 minutos. Dejamos enfriar lo justo. Cogemos los dos huevos y los echamos en un bol junto con 40 g de azúcar y la nata. Mezclamos todo sin batir y echamos sobre las manzanas, horneamos 30 minutos más. Sacar y dejar templar en el molde. Desmoldamos para que se termine de enfriar y una vez fría espolvoreamos azúcar glas.