

TARTA ALEMANA DE MANZANA



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

Creador: misusane **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 4 ó 6 depende del tamaño de Manzana golden
- 2 yemas de huevo
- 1huevo
- 150g de azúcar
- 130g de mantequilla
- 1 sobre de levadura química (tipo Royal, 16 gr.)
- 1 chorrito de brandy
- 1 pellizco de sal
- zumo de limón
- Azúcar Glass

Preparación:

Paso 1

Pelar las manzanas y cortarlas en cuartos, filetear sin llegar al final, pasar por zumo de limón para que no se oxiden y reservar tapadas.

Paso 2

Poner en un cuenco o bol, las yemas, el huevo y el azúcar batir hasta que queden esponjosas, como unos 2 minutos.

Paso 3

Añadir la mantequilla blanda y el brandy, volver a batir y cuando esté bien mezclado añadir la harina, la levadura y la sal.

Paso 4

Enharinar un molde de unos 22cm, y añadir la mezcla anterior, colocar los cuartos de manzana e introducirla en el horno precalentado a 180°C durante unos 30 minutos aproximadamente a los 25 se puede pinchar para comprobar si el bizcocho está hecho

Paso 5

sacar del horno esperar a que enfrie un poco, desmoldar y espolvorear con azúcar glass