Pastel de manzana con merengue

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

Creador: Sopa de Lechuga **Recetizador:** karmela



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

exquisita.

Ingredientes para 10 personas :

- Para la Base :
- 175 g de mantequilla
- 100 gr. Azúcar
- aroma limón
- 250 g harina
- 1 cuchar. levadura
- 3 yemas.
- Relleno:
- 5-6 manzanas
- 50 gr. Pasas
- 100 gr. Azúcar (mejor si es moreno)
- un poco de canela
- Para el merengue:
- 3 claras de huevo
- 75 gr. Azúcar glas
- 100 gr. Almendra/avellana molida

Preparación:

Paso 1

Mezclar los ingredientes de la base y forrar en fondo y las paredes de un molde desmoldable.

Paso 2

Pelar las manzanas y cortarlas a gajos finos. Mezclar con los demás ingredientes y echar sobre la masa. Meter al horno y dejar hasta que la manzana este cocido. Horno: 175º aprox. 30 - 45 min

Paso 3

Cuando la manzana este cocida, montar para el merengue las claras a punto de nieve con el azúcar glas y añadir con cuidado la almendra. Echar sobre la tarta, tapar con papel aluminio para que no se queme y meterlo al horno hasta que este dorado el merengue.