

Tarantela de Manzanas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Caramelo liquido: Cantidad necesaria

Crema de leche: 100 g

Pan lacteado: 20 Rodajas

Mantequilla pomada: 150 g

Azucar: 150 grs.

Huevos: 8 Unidades

Manzanas deliciosas: 600 g

Preparación de la Receta

- Retirar los bordes al pan lacteado y untar cada *rodaja* con *mantequilla* pomada
- Reservar.
- En un tazón, mezclar los huevos, el azúcar y la *crema* de leche
- Reservar este ligue.
- Descorazonar las manzanas y filetear las mitades con la procesadora.
- En un molde de budín inglés, colocar el caramelo líquido
- Luego disponer a modo de base, una capa de rodajas de pan con el lado untado de *mantequilla* sobre el caramelo.
- Incorporar una capa fina de manzanas -de 1 cm- y agregar con un cucharón el ligue reservado.
- Añadir otra capa de pan, pero esta vez con el lado de la *mantequilla* boca arriba
- Luego otra capa de manzanas y más ligue hasta cubrir.
- Tapar con otra capa de pan con la cara de *mantequilla* para arriba, manzanas, ligue y una capa de pan con la *mantequilla* para abajo
- Colocar ligue para llenar el interior y un poco de *mantequilla* sobre la superficie de la última capa de pan.
- Llevar la budinera a baño maría en el horno, hasta coagular el ligue
- Retirar y colocar en la nevera por 8 horas
- Retirar del frío y desmoldar
- Regar con más caramelo líquido y servir.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Al hacer el caramelo, utiliza una sartén de fondo grueso para que el calor se reparta uniformemente y el azúcar se caramelize casi toda al mismo tiempo.

Para desmoldar

- Calienta los bordes y la base del molde.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarantela-de-manzanas>