

Tarta Crocante de Manzanas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el crocante de almendras:

Clara de huevo: 50 g

Almendras fileteadas: 120 g

Sal: 1 Pizca

Azucar impalpable: 60 g

Para el relleno:

Jugo de Limón: 10 cc

Azucar: 80 g

Jugos de manzanas: 100 cc

Pasas de Uva: 50 g

Manteca: 30 g

Dulce de damascos: 50 g

Manzanas verdes peladas en cubos: 500 g

Para la masa

Manteca: 200 g

Ralladura de limón: 1/2 Unidad

Huevos: 2 Unidades

Sal: 1 Pizca

Azucar: 180 g

Harina: 400 g

Esencia De Vainilla: 1/2 cdita.

Preparación de la Receta

Para la masa frola

Para empezar

- Cremamos con la lira 200 g de *manteca* con 180 g de azúcar, una pizca de sal, ralladura de $\frac{1}{2}$ *limón* y $\frac{1}{2}$ cucharadita de esencia de vainilla.
- Luego, incorporamos 2 huevos y 400 g de *harina*
- Continuamos trabajando la masa hasta que esté bien compacta
- Envolvemos en papel film y llevamos a la heladera.
- Por otro lado, fonzamos las tarteletas de 10 cm acanaladas con material de carga y cocinamos a 180° por 10 minutos.

Para el relleno

- Llevamos a una sartén 80 g de azúcar, 500 g de manzanas verdes peladas en cubos, 100 cc de *jugo* de manzanas, 50 g de dulce de damascos, 50 g de pasas de uva sin semillas, 10 cc de *jugo* de *limón* y 30 g de *manteca*.

Para el crocante de almendras

- Unimos 50 g de clara de *huevo*, 60 g de azúcar impalpable, una pizca de sal fina y 120 g de almendras fileteadas.

Para el armado

- Rellenamos las tarteletas cocidas con el relleno de manzanas a temperatura ambiente
- Luego, incorporamos por encima el crocante de almendras, espolvoreamos con azúcar impalpable y llevamos al horno a 170° por 10 minutos hasta *dorar*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-crocante-de-manzanas-2>