

Tarta crumble de manzanas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema

Canela molida: 1 cda.

Yogurt Natural: 100 cc

Crema de leche: 150 cc

Azucar impalpable: 1 cda.

Crumble

Azucar: 200 grs.

Cereales tipo muslix: 2 cdas.

Manteca fría: 100 grs.

Harina: 200 grs.

Yemas: 4 Unidades

Masa

Huevo: 1 Unidad

Azucar: 100 grs.

Manteca pomada: 200 grs.

Harina: 300 grs.

Relleno

Jugo de Naranja: 1/2 Taza

Azucar rubio: 1/2 Taza

Pasas de uva sin semillas: 1/2 Taza

Manzanas verdes: 5 Unidades

Varios

Menta fresca: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl bata la *manteca* con el azúcar
- Agregue el *huevo*, mezcle e incorpore la *harina* tamizada.
- Una todos los ingredientes y deje descansar en la heladera por 30 minutos.
- Retire, estire en la mesada previamente enharinada y forre un molde para tarta.
- Encima coloque papel aluminio y agregue peso(porotos, garbanzos, etc)
- Lleve al horno precalentado 180° a cocinar a blanco

Crumble

- Con las puntas de los dedos o un cornete trabaje los cubos de *manteca* fría con la *harina* y el azúcar para lograr un arenado
- Incorpore las yemas y el cereal, mezcle rápidamente con las puntas de los dedos para humedecer la preparación
- Lleve a la heladera por.

Relleno

- Remoje las pasas de uva en *jugo* de *naranja*.
- Pele las manzanas, rocíe con *jugo* de naranjas y luego ralle.
- Agregue azúcar rubio y mezcle.
- En un bowl coloque la mezcla previamente colada y agregue las pasas de uva.
- Mezcle y reserve.
- Coloque a reducir a fuego suave el *jugo* de las manzanas

Armado

- Espolvoree la masa blanqueada con muslix, agregue el relleno y cubra con el **crumble**.
- Lleve nuevamente al horno para terminar la cocción.

Crema

- En un bowl mezcle la *crema* de leche, el *yogur*, el azúcar y la canela molida.
- Bata a punto chantilly.

Presentación

- Sirva en porciones y acompañe con la *crema*.
- Decore con la reducción del *jugo* de manzanas y hojas de *menta*.