

Tarta de manzana

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria

Almendra molida: 60 g

Azucar glasé: Cantidad necesaria

Harina: 40 g

Canela En Polvo: Cantidad necesaria

Manzanas rojas: 2 Unidades

Azucar: 120 g

Huevos: 3 Unidades

Nata/ crema: 160 g

Vainilla: 1 Vaina

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Lavamos las manzanas y las cortamos con la piel en cuadrados del tamaño de un bocado.
- Luego, mezclamos en un bowl los huevos, el azúcar, la *almendra*, la *harina*, el interior de la vainilla de vainilla y la *nata/ crema*.
- Mientras tanto, vamos precalentamos el horno a 180°C.
- En un molde enmantecado vamos poniendo los trozos de **manzana** con la piel hacia arriba
- Por encima vertemos la mezcla líquida.
- Horneamos a 180°C durante 30 minutos o hasta que la mezcla esté *cuajada*
- Luego, la retiramos del horno y la dejamos enfriar.

Para terminar

- Espolvoreamos con azúcar glasé y canela.
- Para emplatar una porción la acompañamos con una quenelle de helado de vainilla.

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