Torta de Manzana con Dulce

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Dulce

Azucar morena: 3 cdas
Jugo de Naranja: 100 miliitros
Manteca: 3 cdas
Canela: 2 cditas.
Manzanas: 3 Unidades

Masa

Aceite Vegetal: 70 Gramos
Azúcar blanca: c/n
Canela En Polvo: c/n
Huevo: 1 unidad
Leche: 250 Gramos
Sal: 1/2 cdta
Azucar morena: 150 Gramos
Harina: 280 Gramos
Manzanas: 2 Unidades
Polvo de hornear: 1 cdta

Terminación

Azucar impalpable: c/n
Canela En Polvo: c/n
Canela en rama: 1 unidad

Preparación de la Receta

Masa

- En batidora con lira mezclar azúcar morena y aceite vegetal.
- Agregar *huevo* y continuar batiendo a velocidad alta.

- Añadir *harina*, polvo de hornear, sal, leche y continuar mezclando.
- Por último incorporar cubos de **manzana** espolvoreados con canela, continuar mezclando con la máquina hasta integrar todo.
- Verter en un molde de budín enmantecado y por encima agregar una capa de azúcar y canela.

Dulce

- En sartén *saltear* con *manteca* manzanas en cubos, azúcar morena, canela y *jugo* de *naranja* por minutos.

Armado

- Colocar la salsa de manzanas sobre el budín desmoldado y terminar con canela y azúcar impalpable por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-manzana-con-dulce