

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>