

# Torta de manzana y arándanos



## Ingredientes

**Arándanos congelados o frescos:** 3/4 Taza

**Azúcar caster:** 165 g

**Huevos:** 2 Unidades

**Extracto de vainilla:** 1 cdita.

**Harina de trigo:** 225 g

**Azúcar moreno:** 2 cdas.

**Crema montada para servir:**

**Leche:** 125 Ml.

**Manteca pomada:** 125 g

**Manzana:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

**precalentamos el horno a 160&deg**

- C.
- Luego, en un bol de batidora, agregamos la *harina*, el azúcar caster, la *manteca*, el extracto de vainilla, los huevos y la leche
- Mezclamos hasta que la masa esté homogénea.
- Mientras tanto, forramos un molde desmontable de 22 cm de diámetro con papel de hornear.
- Una vez que la masa esté lista, descorazonamos la **manzana** y la cortamos en gajos finos.
- Rellenamos el molde con la masa y colocamos armoniosamente los gajos de *manzana* y los de **arándanos**
- Espolvoreamos con azúcar moreno.
- Por último, horneamos durante 45 minutos o hasta que al pinchar la torta con el cuchillo o aguja salga limpio.
- Desmoldamos y servimos con un poco de *crema* montada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-manzana-y-ar-ndanos>