

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 21:00
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tarta-de-manzana-con-canela-y-almendras.html>

Tarta de manzana con canela y almendras

INGREDIENTES

Para la masa:

- 125 gramos de mantequilla o margarina
- 3 huevos grandes
- 125 gramos de azúcar
- 375 gramos de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo Royal
- una pizca de sal
- la ralladura de la cáscara de un limón

Para el relleno:

- 4 manzanas pequeñas
- un poco de zumo de limón
- 2 cucharaditas de canela
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de almendras picadas

PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes para obtener una masa que se extenderá en un molde desmoldable, previamente untado con margarina y espolvoreado con un poco de pan rallado.

Lavar y pelar las manzanas, partirlas por la mitad, quitarle el corazón y rociarlas con zumo de limón.

A cada mitad de manzana se le realizan con un cuchillo afilado unos 20 cortes paralelos en profundidad pero sin llegar al final y que se rompa.

Esos cortes, además de decorar, permiten que la manzana no se quede cruda por dentro.

Colocar las medias manzanas sobre la masa y espolvorearlas generosamente con una mezcla de azúcar, canela y almendras picadas.

Meter al horno precalentado a unos 180° y hornearlo unos 40 minutos, hasta que cuando se pinche con una aguja gorda, ésta salga seca.

Desmoldar y espolvorear con un poco de azúcar glasé.