

EL COMEDOR ESCOLAR



Receta Torta de manzana cremosa

Ingredientes

Paso a paso

- 75 gr mantequilla o margarina
- 100 gr azúcar en polvo
- 2 + 2 huevos enteros
- 100 gr harina
- 50 gr fécula de maíz (maicena)
- 5 gr polvo de hornear
- Pizca de sal
- 50 gr azúcar en polvo
- 1 cucharada de vainilla
- 150 gr de crema agria
- Ralladura de 1 limón

TIPO DE COCINA:

FRANCESA

TIEMPO DE EJECUCIÓN:

20 minutos + Hornear

GRADO DE DIFICULTAD:

Fácil

S.O.S en la cocina

Pregúntale al chef:

300 726 0375
300 726 0119

1. Pre calentamos el horno a 180 grados, medimos todos los ingredientes. Pelamos la manzana, quitamos el corazón y cortamos en láminas delgadas.

2. Esta preparación sólo requiere un recipiente, se puede mezclar todo a mano.

3. Mezclamos la mantequilla blanda con el azúcar en polvo con una espátula hasta formar una masa blanca (3-4 minutos)

4. Cascamos 2 huevos y los batimos con un tenedor. Agregamos los huevos en 4 tandas a la mezcla de azúcar y mantequilla, incorporando muy bien cada adición.

5. Mezclamos los secos: harina, maicena, polvo de hornear , sal, y los agregamos a la mezcla húmeda. Mezclamos con una espátula.

6. Esparcimos la masa en un molde para que cubra todo el fondo.

7. Cubrimos esta masa con las láminas de manzana. Horneamos por 30-35 minutos , las manzanas ya empiezan a dorar , la masa queda casi horneada.

8. Mientras tenemos la torta en el horno preparamos la parte cremosa . Mezclamos la crema agria, azúcar, 2 huevos, ralladura de limón , vainilla con un batidor de globo.

9. Retiramos la torta después de los 35 minutos y vertemos este líquido encima de la torta. Horneamos otros 15 minutos hasta que la crema cuaje.

10. Enfriamos la torta para desmoldar.

