

Tarta de Manzana Sueca

Ingredientes:



3 -4 manzanas

3 huevos

150 gr. mantequilla

150 gr. azúcar

250 gr. Harina

1 sobre de Royal (16 gr)

Ralladura de un limón

Una cucharita de canela

Para el glaseado

25 gramos de mantequilla

3 c/s de azúcar glas

1 c/c de canela en polvo.

Elaboración:

En un bol mezclar la harina tamizada con la levadura, la canela y el azúcar.



En otro bol fundir la mantequilla y añadir los huevos junto con la ralladura de limón, batirlo todo con varillas, e incorporar al bol con los sólidos. Mezcla todo bien hasta obtener una masa fina, homogénea y densa.

Pelar las manzanas, cortar la mitad en dados y la otra mitad en láminas,

Incorporar a la masa las manzanas cortadas en dados, mezclar bien y echar en el molde, que ya habremos preparado untándolo con mantequilla. Por último, colocar las manzanas laminadas en la superficie, de forma bonita.

Introducir el molde en el horno precalentado a 180º, hornear durante 40 minutos, hasta que esté ligeramente dorada y al pincharla con un palillo se compruebe que está hecha por dentro. Esto último no hacerlo hasta pasados 30 minutos.

Glaseado:

Fundir la mantequilla y mezclar con el azúcar y la canela. Una vez con la tarta fuera del horno, la dejamos reposar y enfriar 10 minutos, ya la podemos desmoldar con cuidado. La pintamos con el glaseado de forma generosa y la dejamos enfriar totalmente. ¡Está buenííisima!



REFERENCIA CURRICULAR

Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar, Con placer**