

Tarta de crema de manzana

Publicada por:

[imprimir](#)



©Mortimermax | Chef Plus

- 30 '
- 60 '
- 6



Comentario nutricional

El oscurecimiento de frutas como la manzana cuando se cortan puede alterar sus propiedades nutricionales además de su aspecto. Para evitarlo, añade unas gotas de

zumo de limón sobre la fruta cortada.

Modo express

1. Descorazone, pele y corte las manzanas en gajos finos. Mezcle 100 gramos de azúcar con la canela y reboce con ello los gajos.
2. Programe el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180º y dore la manzana por ambos lados. Reserve la mitad para decorar y traslade el resto a otro recipiente. Triture hasta formar un puré y mézclelo con los huevos batidos y el resto del azúcar.
3. Extienda la masa quebrada sobre el molde de tarta previamente engrasado, cubriendo la base y 3 o 4 centímetros de las paredes. Vierta el relleno de manzana sobre la masa y decore por encima con los gajos reservados.
4. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 180º durante 50 minutos. Antes de desmoldar, deje enfriar completamente para que se asiente la crema.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de diámetro.