

# Tarta de arándanos y manzana

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 25 '
- 60 '
- 6



Comentario nutricional

El azúcar blanco y el moreno aportan casi las mismas calorías con la diferencia de que el azúcar moreno no está refinado.

## Modo express

1. Pele, descorazone y corte las manzanas en dados pequeños.
2. Métalos en la cubeta junto con la ralladura de limón y su zumo, la mantequilla, la nuez moscada, el clavo, la sal, la canela, el brandy y el azúcar blanco.
3. Remueva, cierre la tapa y programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 5 minutos. Retire la mezcla (quite el exceso de agua) y limpie la cubeta.
4. Extienda la masa quebrada sobre el molde de aluminio, de forma que quede una capa de 1 centímetro de grosor tanto en la base como en los primeros centímetros de las paredes. A continuación mezcle el preparado de manzanas con el huevo batido y la harina, y vierta este relleno dentro.
5. Distribuya los arándanos por encima de la tarta y espolvoree el azúcar moreno.
6. Introduzca el molde en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú Horno a 180º durante 60 minutos.
7. Dejar enfriar antes de servir.

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