



# Tarta especiada de manzana asada



## Tarta especiada de manzana asada

### **Ingredientes (molde 24 cm):**

Para el puré de manzana	20 c.c de leche
600 gr de manzanas tipo golden peladas y cortadas en gajos	3 huevos
40 gr de azúcar	2 pétalos de anís estrellado
40 gr de mantequilla	1/4 c.c d canela
Ingredientes para acabar:	1/4 c.c de jengibre en polvo
125 gr de azúcar mascobado	1 pizca de sal
125 gr de harina de repostería	1 clavo
1 sobre doble de gaseosillas	1 manzana pequeña cortada a gajos para cubrir la masa
	Mermelada de melocotón o manzana para dar brillo

### **Preparación:**

Poner en una sartén el azúcar y la mantequilla a fundir con las manzanas cortadas, saltear la fruta a fuego medio alto para ayudar a caramelizar. Cocer unos 10-15 minutos.

Triturar las manzanas hasta hacer un puré, dejar enfriar y reservar. En un bol poner el azúcar mascobado junto a los huevos y batir durante 15 minutos o hasta que hayan doblado su volumen. En otro bol preparar la harina con las gaseosillas.

En un mortero poner todas las especias y moler hasta dejar bien finas, añadir las especias al bol de la harina y mezclar.

Precalentar el horno a 170°C. Cuando hayan montado los huevos con el azúcar, añadir con la batidora a poca potencia la harina poco a poco, luego poner la leche y el puré de manzana. Acabar de mezclar manualmente. Poner la masa en un molde antiadherente y hornear 30 minutos. Mientras pelar la otra manzana a gajos y reservar con unas gotas de limón. Pasados los 30 minutos, sacar la tarta del horno y rápidamente disponer los gajos de manzana sobre la tarta, dejando un margen exterior de unos 2cm.

Seguir horneando unos 25-30 minutos hasta que al pinchar la tarta el pincho salga limpio.

Dejar enfriar unos minutos y pintar la tarta con la mermelada calentada con unas gotas de agua.

Dejar enfriar por completo. Acompañar con helado de canela o vainilla.

### **Recomendación de producto**



Molde redondo desmontable  
**Una receta de: Chez Silvia**



**¡Que aproveche!**

**Síguenos**



lecreusetspain · lecreuset\_es

**www.lecreuset.com**