

thermomix

Tarta de manzana reineta



TM-31

INGREDIENTES PARA 8 RACIONES

Tiempo de preparación: 15 min

Horneado: 30-40 min

Tiempo de espera: 30 min

Total: 1 h 25 minutos

Kcal/ración 573,5

MASA

- 250 g de harina
- 130 g de azúcar
- 130 g de mantequilla en porciones (a temperatura ambiente)
- 2 huevos
- 1 pellizco de sal

RELLENO

- 500 g de leche
- 40 g de harina
- 100 g de azúcar
- 2 huevos
- 2 yemas de huevo
- ½ cucharadita de canela molida

- 1 manzana reineta sin piel, ni semillas (250 g aprox.)

COBERTURA

- 1 manzana reineta sin piel ni semillas (250 g aprox)
- el zumo de 1 limón
- 2 cucharaditas de azúcar
- 20 g de mantequilla
- 150 g de mermelada de albaricoques

PREPARACIÓN

MASA

- Pon en el vaso la harina, el azúcar, la mantequilla, los huevos y la sal, amasa 30 seg Vel 6. Retira del vaso y, con el reverso de una cuchara, cubre el fondo y las paredes de un molde de 26-28 cm. de diámetro. Deja reposar en el frigorífico durante 30 minutos.

RELLENO

- Sin lavar el vaso, pon la leche, la harina, el azúcar, los huevos, las yemas y la canela. Programa 7 min. 90°C Vel 4.
- Añade la manzana cortada en cuartos y luego en rebanadas y programa 3 min 90°C Giro inverso Vel 2.
- Incorpora la mantequilla y mezcla 30 seg Giro inverso Vel 2.
- Precalienta el horno a 180°C.

COBERTURA

- Retira la masa del frigorífico y vierte sobre ella la crema pastelera. Coloca encima la manzana cortada en rebanadas finas, de forma decorativa. Rocíaslas con la mitad del zumo de limón. Deja templar, corta en porciones y sirve. También puede tomarse fría.

