



Tarta de manzana de la tía Manoli



Ingredientes:

Para la masa:

75 gramos de mantequilla
1 yema de huevo
1 cucharadita de levadura
1 Pizca de sal
2 cucharadas soperas de azúcar
Harina (la que admita)

Crema:

¼ Litro de leche
1 palito de canela
1 trocito de piel de limón
1 Cucharada de azúcar
1 Yema
1 cucharadita de Maizena

Capa superior:

2 Manzanas cortadas en láminas
Mermelada de albaricoque o de melocotón

© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada



Elaboración:

Lo primero que debemos hacer es la masa de la base, para ello, en un bol ponemos la mantequilla y con ayuda de un tenedor, o de un mezclador eléctrico si lo tenéis, batimos la mantequilla hasta que tenga la textura de una crema. Esto se llama “mantequilla en pomada”.

Cuando tengamos esta textura, incorporamos la yema del huevo (a temperatura ambiente), la sal, el azúcar y la levadura, mezclando bien y batiendo durante un ratito.

A continuación vamos incorporando harina poco a poco hasta que tengamos una masa manejable con las manos y que no sea pegajosa. No os puedo decir exactamente la cantidad de harina porque depende del tamaño del huevo pero cuando veáis que podéis manipular la masa, dejad de añadir harina. En este caso, el sentido común es el mejor consejero.

Ahora, tomamos un molde (de los que se desmolda la base) de 20 cms de diámetro y extendemos con la mano la masa sobre la base, dejando unos 4 cms de alto alrededor de los bordes (hay que hacer una tartaleta vamos). Reservamos

A continuación ponemos a calentar la leche con la canela y el limón. Si lo preferís podéis en vez de usar la canela y el limón usar un poco de extracto de vainilla (a vuestro gusto). Cuando comience a estar caliente añadimos el azúcar y removemos bien.

Cuando comience a hervir, apartamos del fuego e incorporamos la yema de huevo y la maicena que previamente habremos batido conjuntamente. Removemos hasta que espese y tendremos lista la crema pastelera. Si veis que no espesa, ponerlo sobre el fuego pero muy bajito para que no se pegue y remover hasta tener la crema.

Ahora extendemos la crema sobre la tartaleta anterior dejando la superficie lo más lisa posible.

Precalentamos el horno a 180°C. A continuación cortamos las manzanas en láminas y decoramos la superficie con ellas.

Con la tarta lista, la horneamos durante 25 minutos a 180° C o hasta que veamos que la masa de la base está hecha.

© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada



Retiramos del horno y dejamos enfriar a temperatura ambiente. Una vez fría, extendemos un poco de mermelada sobre las manzanas para que quede brillante y bonita. ¡OJO! Si usáis una mermelada muy sólida, antes de ponerla sobre la tarta, poner una cucharada en un bol, añadir una gotita de agua y batir con una cucharilla hasta que quede un poco más líquida. Tened en cuenta que la tarta es blanda y la mermelada debe ser ligera ya que sino no se extenderá bien y podéis estropearla.

Y.... ¡listo! Ya tenéis una exquisita tarta para triunfar.

