



# Tarta de manzana

12 raciones



Nivel fácil

● hasta 80 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

cazo  
batidora eléctrica con varillas metálicas  
bandeja del horno  
molde redondo de 24cm Ø

### Para la masa:

1 paquete de Preparados para Bizcocho Dr. Oetker  
80 g mantequilla o margarina  
4 huevos  
2 cucharadas soperas de agua (30 ml)  
3 manzanas (600 g)  
Pasas sultanas  
3 cucharadas soperas de brandy

### Para la decoración:

2 cucharadas soperas de mermelada de melocotón (30 ml)

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico:175°C (arriba y abajo) • Ventilación:165 °C • Gas:posición 2-3
- 2 Poner en remojo las pasas en agua tibia durante 15 minutos.
- 3 Pelar las manzanas, cortarlas en cuartos y eliminar el corazón. Cortarlas en láminas finas y rociarlas con el brandy. Reservar.
- 4 Engrasar el molde con mantequilla o margarina y seguidamente espolvorear con harina, eliminando el exceso.
- 5 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.

## Preparación de la masa:

- 6 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.





- 7 Batir la mezcla preparada con los huevos y el agua con una batidora eléctrica con varillas metálicas durante aprox. 4 minutos a máxima velocidad, hasta obtener una masa suave y homogénea.
- 8 Agregar la mantequilla o margarina derretida y volver a batir la masa a velocidad mínima.
- 9 Añadir las pasas escurridas ligeramente enharinadas y remover la masa suavemente.

## Horneado:

- 10 Verter la mitad de la masa en el molde y repartirla uniformemente.
- 11 Colocar la mitad de las láminas finas de manzana uniformemente sobre la masa.
- 12 Verter el resto de la masa y para terminar colocar el resto de las láminas formando círculos concéntricos hasta cubrir toda la masa.
- 13 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante 40-50 minutos.
- 14 El pastel está listo cuando al introducir un palillo no quedan restos de masa enganchados.
- 15 Después de hornear dejar reposar 10 minutos y desmoldar.

## La decoración:

- 16 Dejar enfriar y pintar la superficie con la mermelada un poco caliente.
- 17 Personaliza la tarta con otras decoraciones de Dr. Oetker: Azúcar Glas, Crema sabor Vainilla, Almendras Crocanti...





## Extras:

Puede sustituir 80 g de mantequilla o margarina por 100 ml de aceite de girasol o aceite de oliva.

Preparar una compota de manzana como decoración: cocinar 2 manzanas cortadas en dados con 2 cucharadas soperas de azúcar, 3 cucharadas soperas de agua y una rama de vainilla. A fuego suave durante 10 min.

