



Tarta de Manzanas con hojaldre

6 raciones



Nivel medio

● hasta 60 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Espátula
Un Cuenco
bandeja del horno

Para el relleno:

50 g mantequilla
20 g azúcar glas
50 g Almendras molidas Dr. Oetker
1 yema de huevo
40 ml nata para montar
1 cucharadita de Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker

Para la tarta:

1 Masa de hojaldre rectangular
3 manzanas Pink Lady
2 cdas de azúcar
20 g mantequilla

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 180°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Pelar y cortar las manzanas en mitades. Retirar las semillas y el vástago. Reservar.

Para el relleno:

- 3 Colocar la mantequilla blanda y el azúcar glas en un cuenco y mezclar con espátula hasta tener una preparación cremosa.
- 4 Añadir a la mezcla las almendras molidas, la yema de huevo, la nata para montar y el Aroma Natural de Vainilla de Madagascar.
- 5 Mezclar hasta combinar todos los ingredientes y reservar.

Para el hojaldre:





- 6 Estirar el hojaldre y hacer cuatro cortes longitudinales en los bordes de unos 2 cm de espesor sin llegar a las esquinas.
- 7 Pinchar toda la base del hojaldre, excepto los bordes con un tenedor.
- 8 Esparcir el relleno por toda la superficie del hojaldre.
- 9 Cortar las manzanas en láminas de 2 mm de espesor y disponer sobre el relleno.
- 10 Espolvorear la tarta con el azúcar y repartir la mantequilla en cubitos por la superficie.
- 11 Plegar los bordes hacia adentro para que hagan de cierre de la tarta y al hornear el hojaldre se cree un borde.
- 12 Hornear la tarta durante 35'-40' o hasta que los bordes y las manzanas estén dorados.
- 13 Retirar la tarta del horno, dejar entibiar y servir.

