

Tarta sueca de manzana



Esta receta es sencilla y rápida de hacer: simplemente hay que ir echando los ingredientes en ese orden, bater bien y hornear. Podemos hacer esta receta sin batidora eléctrica.

Dedicación : 10 minutos

Cocción :
50 minutos de horneado

Cantidad : 4-6 raciones

Ingredientes :

Para tarta sueca de manzana:

- 3-4 manzanas reineta o golden
- 3 huevos (a temperatura ambiente)
- 150 g de mantequilla
- 150 g de azúcar
- 250 g de harina de repostería
- 1 sobre de levadura en polvo (16 g)
- La ralladura de medio limón

Para el glaseado:

- 25 g de mantequilla
- 3 cucharadas de azúcar
- Una pizca de Canela
- el zumo de medio limón

- 1 En un bol ponemos los ingredientes secos: la harina, levadura, el azúcar, la ralladura de limón y mezclamos bien. En otro bol ponemos los huevos batidos, la mantequilla derretida y mezclamos bien.
- 2 Preparamos las manzanas las mondamos y quitamos el corazón. Cortamos dos manzanas en taquitos que unimos a la mezcla de ingredientes secos. Luego incorporamos esta mezcla al otro bol de los huevos y mezclamos.
- 3 Untamos el molde con margarina y espolvoreamos un poco de harina. O ponemos papel de hornear y ya no tenemos que untarle margarina. Vertemos la mezcla y cortamos las otras dos manzanas con forma alargada de media luna fina 1-2 milímetros que servirá para decorar por encima de la masa del bizcocho una vez colocado en el molde.
- 4 Horneamos unos 50 minutos a 180 ° hasta que al pincharlo no manche. Dejamos enfriar y ya está lista para servir.
- 5 Cuando la retiremos del horno podemos chorrearle por encima un glaseado que no es más que mezclar 25 g de mantequilla derretida con 3 cucharadas de azúcar y media cucharadita de canela. Calentar al fuego hasta que se disuelva bien, no necesita hervir. Si no sale líquida le añadimos el zumo de medio limón y mezclamos.

más recetas en

Cocina en video.com