Tarta de Manzana

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Luis Muñoz

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Macrobióticos
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Puede realizarse también con peras o albaricoques.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 tacitas de Harina de Trigo Integral
- 2 tacitas de Harina de Repostería
- 3 Manzanas
- Sal Marina
- 1 tacita de Aceite de Sésamo
- Kouzou

Preparación:

Paso 1
Mezclar los dos tipos de harina junto con una pizca de sal y una tacita de aceite de sésamo y amasar añadiendo poco a poco agua muy fría. Amasar hasta conseguir un masa blanda y dejarla reposar 1/2 hora.

Paso 2
Extender la masa con el rodillo y cubrir con ella un molde para tartas previamente engrasado.

Paso 3
Pelar las manzanas, cortarlas en rodajas finas y colocarlas sobre la masa. Hornear a temperatura media.

Paso 4
Diluir una cucharada de kouzou en una taza de agua caliente y rociar con ello la tarta cuando las manzanas empicen a dorarse.

Paso 5

El tiempo de horno será en total de unos 40 minutos.