TARTA ALEMANA DE MANZANA

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

Creador: misusane

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 4 ó 6 depende del tamaño de Manzana golden
- 2 yemas de huevo
- 1huevo
- 150g de azúcar
- 130g de mantequilla
- 1 sobre de levadura química (tipo Royal, 16 gr.)
- 1 chorrito de brandy
- 1 pellizco de sal
- zumo de limón
- Azúcar Glass

Preparación:

Paso 1
Pelar las manzanas y cortarlas en cuartos, filetear sin llegar al final, pasar por zumo de limón para que no se oxiden y reservar tapadas.

Paso 2
Poner en un cuenco o bol, las yemas, el huevo y el azúcar batir hasta que queden esponjosas, como unos 2 minutos.

Paso 3
Añadir la mantequilla blanda y el brandy, volvel a batir y cuando esté bien mezclado añadir la harina, la levadura y la sal.

Paso 4
Enharinar un molde de unos 22cm, y añadir la mezcla anterior, colocar los cuartos de manzana e introducirla en el horno precalentado a 180ºC durante unos 30minutos aproximadamente a los 25 se puede pinchar para comprobar si el bizcocho está hecho

Paso 5
sacar del horno esperar a que enfrie un poco, desmoldar y espolvorear con azúcar glass