

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



PASO 1

Tarta de manzana

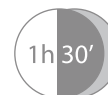
8 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

para la masa brisa:

- 200 gr. de harina de trigo
- 100 gr. de margarina
- 1 huevo
- Sal

Preparación

de la masa brisa:

1. En la olla de inducción coloca el gancho de amasar, introduce todos los ingredientes y programa durante 5 minutos a velocidad 4.
2. Resérvala en el frigorífico unos minutos para poder trabajar bien.
3. Una vez enfriada, espolvorea la mesa de trabajo con harina y con un rodillo estírala.
4. Adáptala al molde y corta lo que sobre. Precocínala en el horno durante 10 minutos a 180°.



Tarta de manzana

PASO 2

Ingredientes

para la crema pastelera:

- 150 gr. de azúcar
- 400 ml. de leche
- 50 gr. de maicena
- 3 huevos

Ingredientes

para la cobertura:

- 2 manzanas
- Mantequilla
- Azúcar

Preparación

de la crema pastelera:

1. En el vaso batidor batimos el azúcar y los huevos.
2. En la olla de inducción calienta la leche a una temperatura de 110°, añade el huevo con el azúcar poco a poco y asegúrate que se ha disuelto bien en la leche, coloca la varilla y programa durante 20 minutos a una temperatura de 90° y una velocidad continua 1. A continuación añade la maicena disuelta en agua. Asegúrate de que espesa, se recomienda terminar de espesar en una olla a fuego lento. Deja enfriar a temperatura ambiente, durante 20 minutos.

Preparación

de la tarta de manzana:

1. Precalienta el horno a 200°. Pela la manzana y pártela por la mitad y utiliza el procesador de alimentos con el disco de corte juliana fino, para que todas las láminas de la tarta sean iguales, pulsa P hasta que esté toda cortada.
2. En la tartaleta extiende la crema pastelera y encima haz un círculo de dentro hacia fuera con las láminas de manzana.
3. Coloca finas láminas de mantequilla encima de las manzanas y espolvorea con azúcar, ayúdate con un colador.
4. Introduce la tarta en el horno durante 20 minutos a 180°.