Tarta de manzana fácil

Ingredientes



- 4 manzanas maduras tipo Golden o Reineta
- 2 huevos (a temperatura ambiente)
- 170 g de harina de repostería
- 1 sobre de levadura en polvo (16 g) o 1 cucharadita
- 100 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- Ralladura de una naranja
- Molde redondo desmoldable de 19-20 cm
- 2 Cucharadas de mermelada de melocotón

Sobre esta receta

Descubre cómo preparar una deliciosa tarta de manzana fácil y rápida sin hojaldre. Es una jugosa tarta con una elaboración muy sencilla, que aprovecha la jugosidad de la manzana y el toque cítrico que aporta la naranja, combinados con un rico bizcocho. Es una tarta de manzana fácil, que hemos decorado de forma sencilla y elegante. Ideal para cualquier ocasión. Disfrútala !

Preparación

1. Comenzamos untando el molde con mantequilla y espolvoreando un poco de harina. Otra opción es poner papel de hornear en la base y untar los bordes con mantequilla y harina. Ponemos a precalentar el horno a 180º C = 350º F.
2. En un bol ponemos los ingredientes secos: la harina, levadura, el azúcar, la ralladura de naranja y mezclamos bien. En otro bol ponemos los huevos batidos, la mantequilla derretida y mezclamos bien.
3. Preparamos las manzanas, las mondamos y quitamos el corazón. Cortamos dos manzanas y media en medias lunas con el grosor de una moneda. A medida que las vamos contando, las incorporamos a la mezcla de ingredientes secos, dándole unas vueltas para que se impregnen los trozos de manzana en harina. Después incorporamos a esta mezcla el otro bol con los huevos y mezclamos hasta conseguir una mezcla homogénea.
4. Vertemos la mezcla en el molde y repartimos con ayuda de una espátula o cuchara. Cortamos el resto de manzanas con forma alargada de media luna, finas, de 1 - 2 milímetros de espesor, que servirán para decorar por encima de la masa del bizcocho. Comenzaremos repartiendo las manzanas desde el exterior hasta el interior, haciendo círculos. De este modo conseguiremos un bonito dibujo en forma de rosa. Espolvoreamos un poco de azúcar por encima y llevamos al horno.
5. Horneamos unos 40- 45 minutos a 180ºC con calor arriba y abajo, hasta que al pincharlo no manche. Dejamos enfriar dentro del molde. Una vez fría la tarta repartimos una capa de mermelada por encima de las manzanas. Si estuviese la mermelada muy espesa la calentamos uno segundos. Desmoldamos, colocamos sobre una fuente y ya está lista para servir esta deliciosa tarta de manzana fácil y rápida sin hojaldre.

Tarta de manzana fácil

Sabías que

- Esta receta de la tarta de manzana fácil y rápida sin hojaldre, la hemos hecho sin batidora eléctrica, sólo con unas varillas y una espátula o cuchara.
- Al mezclar el azúcar con la harina, no es necesario tamizar la harina ya que el azúcar se encarga de deshacer los posibles grumos.
- Cuando mezclamos la manzana con la harina, además de evitar que se oxide, ayudamos a que se mantenga repartida por toda la tarta y no se baje al fondo.
- El tiempo de cocción depende del tipo de horno, de la altura a la que cocinemos y del ancho del molde.

Más tartas deliciosas