

Torta de Manzana

Ingredientes

Manzanas granny smith

Relleno: 4 unidades.

Canela

Masa: 1 cucharadita

Harina

Masa: 250 grs.

Azúcar

Masa: 280 grs.

Casancrem

Masa: 450 grs.

Manteca

Masa: 225 grs.

Huevos

Masa: 2 unidades

Polvo de hornear

Masa: 1 cucharadita

Sal

Masa: 1 pizca

Preparación

1º Paso

Pelar las manzanas.

2º Paso

Cortar las manzanas en cuartos.

3º Paso

Hacer un caramel dorado y volcarlo sobre el molde.

4º Paso

Acomodar las manzanas en el molde.

5º Paso

En un bowl batir manteca pomada con azúcar por cinco minutos.

6º Paso

Agregar los huevos y seguir batiendo.

7º Paso

Agregar la canela, esencia de vainilla y ralladura de limón.

8º Paso

Agregar el Casancrem y mezclar.

9º Paso

Incorporar harina, polvo de hornear y sal.

10º Paso

Verter la mezcla.

11º Paso

Esparcirla de manera homogenea , llevar al horno por 1 hora o hasta clavar un palito y que salga seco.

12º Paso

Desmoldar y servir.