



TARTA DE MANZANA Y JENGIBRE

Ingredientes

Masa

1 ½ Taza colmada de harina 180gr

3 Cucharadas colmadas de azúcar granulada 20gr

½ Taza de margarina (100 g)

1 Yema de huevo

Agua necesaria

ROYAL:

1 Tarro grande de crema SVELTY® NESTLÉ®

3 Huevos

½ Cucharadita de jengibre rallado 1gr

3 Manzanas rojas laminadas



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	219 Kcal
Proteínas:	4.1 g
Grasa Total:	13.7 g
Colesterol:	87 mg
H. de Carbono:	20.1 g
Fibra Dietética:	1,3 g
Sodio:	122 mg

Preparación

1.- Para la masa, junta en un bowl la harina con la azúcar granulada y la taza de margarina, comienza a frotar con tus dedos hasta conseguir migas finas como arena. Añade el huevo de una vez y comienza a amasar suavemente y sin exceso. En el caso que la masa esté un poco seca añade agua necesaria, hasta conseguir una masa compacta que no se pegue en las manos.

2.- Uslerea sobre mesón enharinado y forra un molde para tarta aro 22 a 24 cm. de diámetro, pincha con un tenedor y pre-hornea a temperatura alta de 180°C durante 8 a 10 min. aprox. hasta cocer levemente. Una vez lista, retira la masa de horno y acomoda cuidadosamente las láminas de manzana desde los bordes hacia el centro formando una flor.

3- Luego en un bowl agrega el tarro de crema SVELTY® NESTLÉ® junto con los huevos y el jengibre y mezcla hasta integrar todos los ingredientes completamente. Añade el royal sobre las manzana ya dispuestas en la tarta según el paso anterior y lleva a horno durante 25 minutos o bien hasta cuajar a 180°C. Retíralo con cuidado, déjalo enfriar y sírvelo de inmediato.