

# TARTA CROCANTE DE MANZANAS



Dificultad:  
Media



Porciones:  
12



Tiempo:  
60 minutos

## Información Nutricional

Energía:	365 Kcal
Proteínas:	6.3 g
Grasa Total:	13.1 g
Colesterol:	54.0 mg
H. de Carbono:	56.0 g
Fibra Dietética:	1,5 g
Sodio:	185 mg

## Ingredientes

Para la masa

2 Tazas de harina sin polvos de hornear

1 Taza de azúcar flor

½ Taza de margarina

1 Yema de huevo

Agua si fuera necesaria

Relleno

4 Manzanas medianas cortadas en láminas

1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®

½ Cucharadita de canela en polvo

Ralladura de ½ naranja

Ralladura de ½ limón

1 Cucharadita de vainilla

2 Huevos

Crocante

¾ Taza de harina sin polvos de hornear

3 Cucharadas de azúcar granulada

3 Cucharadas de margarina derretida

Canela a gusto

## Preparación

1.- Para la masa junta todos los ingredientes secos con la margarina y trabaja con los dedos hasta formar migas, agrega el huevo y trabaja con las manos suavemente hasta formar una masa compacta (agrega agua si es necesario). Uslerea sobre un mesón con harina y acomoda la masa sobre un molde para tarta de aro 26 centímetros. Una vez lista pre-hornea a 180°C durante 8 a 10 minutos hasta dorar levemente. Retira y enfría.

2.- Aparte cocina las manzanas levemente en una sartén

con un poco de margarina o mantequilla, añade la canela y la ralladura de naranja y limón. Cocina durante 5 minutos y reserva. En otro bowl junta la leche condensada NESTLÉ® con los huevos y revuelve hasta homogenizar. Añade las manzanas y remueve hasta homogenizar ambas preparaciones.

3.- Para el crocante, junta en un bowl la harina con la azúcar granulada. Agrega la margarina en forma de hilo removiendo constantemente con un tenedor, debes conseguir migas irregulares. Una vez listo, vierte la preparación de las manzanas sobre la masa pre-horneada y cubre con el crocante recién preparado. Hornea nuevamente a temperatura alta de 180°C durante 12 a 15 minutos aproximados hasta dorar levemente la superficie. Retira y enfría.

Recuerda que la porción sugerida es un trozo de 3 dedos de ancho (4 a 5 cm.).

Esta receta rinde 12 porciones.

