

Tarta de manzana y dulce de leche

-  Horno multifunción
-  40 minutos + 4 horas
-  8 porciones

Menaje

- Bandeja inox perforada
- Bandeja inox sin perforar
- Molde de 22 cm
- Batidora eléctrica
- Túrmix

Ingredientes

- 1 lata de 395 g de leche condensada
- 1,5 kg de manzanas Granny Smith peladas, sin corazón y cortadas en ocho trozos
- 1 naranja, ralladura y zumo
- ½ cucharadita de canela
- Una pizca de clavo molido

- Masa
- 130 g de mantequilla sin sal, ablandada
- 75 g de azúcar glas
- 1 cucharadita de pasta de vainilla
- 1 huevo
- 40 ml de leche
- 90 g de maicena
- 260 g de harina común
- 1 yema de huevo
- 40 ml de nata
- 2 cucharadas de azúcar moreno

- Para servir
- Nata montada o helado de vainilla

Preparación

1. Relleno,

Coloque la lata sellada de leche condensada en una bandeja inox perforada para cocinar al vapor. Introduzca el recipiente en el horno de vapor y cueza al vapor a 100 °C durante 3 horas.

Retire del horno de vapor y deje enfriar durante 20 minutos, o hasta que se pueda tocar sin peligro.

Coloque las manzanas, la ralladura, el zumo, la canela y el clavo en un recipiente para cocinar al vapor sin perforar.

Cocine al vapor a 100 °C durante 3 minutos, o hasta que se ablanden ligeramente. Retire del horno de vapor, deje enfriar ligeramente y cuele el exceso de líquido. Incorpore el dulce de leche y deje enfriar.



Descubre más
recetas aquí

Tuchefmiele@miele.es

2. Masa,

Engrasa un molde para tartas de 22 cm con fondo desmontable. Pon la mantequilla, el azúcar glas y la vainilla en el bol de una batidora de pie con el accesorio de paleta y bate a velocidad media hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa.

Añade el huevo y la leche y mezcla poco a poco las harinas tamizadas, con cuidado de no trabajar demasiado la masa. Forma una bola, envuélvela en film transparente y métela en la nevera durante 30 minutos.

Precalentar el horno en función Cocción Intensiva a 180 °C con la bandeja de horno en el nivel 1.

En una superficie enharinada, con un rodillo, extender dos tercios de la masa hasta formar un círculo de 30 cm y forrar el molde para tartas. Extender el resto de la masa hasta formar un círculo de 22 cm y reservar para la parte superior de la tarta.

Vierte el relleno de manzana y caramelo en el molde para tartas y cubre con la masa restante. Une la parte superior con la inferior para sellar el relleno de manzana.

En un bol pequeño, mezcla la yema de huevo y la nata y utiliza un pincel de repostería para glasear la parte superior de la masa. Espolvorea el azúcar moreno y utiliza un cuchillo afilado para hacer varios cortes en la masa y permitir que salga el vapor durante la cocción.

Mete la tarta en el horno y hornéala durante 40 minutos, hasta que esté dorada. Deja que se enfríe un poco en el molde.

Para servir

Saca la tarta del molde y colócala en una fuente. Sirve las porciones de tarta con nata montada o una bola de helado de vainilla.



Descubre más
recetas aquí

Tuchefmiele@miele.es