

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

1° Paso

Pelar las manzanas.

2° Paso

Cortar las manzanas en cuartos.

3° Paso

Hacer un caramelo dorado y volcarlo sobre el molde.

4° Paso

Acomodar las manzanas en el molde.

5° Paso

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

6° Paso

Agregar los huevos y seguir batiendo.

7° Paso

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

8° Paso

Agregar el Casancrem y mezclar.

9° Paso

Incorporar harina, polvo de hornear y sal.

10° Paso

Verter la mezcla.

11° Paso

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

12° Paso

Desmoldar y servir.