

Cómo hacer una tarta de manzana suave y cremosa

12/06/2024



La mezcla de manzanas frescas junto al dulce de la masa y un toque de canela crea un sabor divino que satisfará tus papilas gustativas. Como hacer Torta de manzanas ¡Suave, cremosa, espesa y cremosa! Te encantara

Al hornearse, la torta adquiere una textura suave y cremosa que se deshace en la boca con cada bocado, brindando una experiencia culinaria excepcional.

Durante el horneado, el aroma embriagador de la torta de manzanas impregna tu hogar, transportándote a una pastelería de alta categoría.

Esta delicia es versátil, perfecta como postre tras una cena especial, como tentempié en una reunión informal o incluso como merienda reconfortante.

A pesar de su sofisticado sabor, la torta de manzanas es

sorprendentemente sencilla de preparar, convirtiéndola en una opción excelente tanto para chefs novatos como experimentados.

Las manzanas, cargadas de fibra y antioxidantes, aportan un toque nutritivo a este manjar dulce, reduciendo un poco la culpa al disfrutarlo.

Es difícil encontrar a alguien que no se deleite con una porción de esta exquisita torta. Desde los más jóvenes hasta los más mayores, esta receta siempre triunfa.

Ya sea para celebrar un cumpleaños, compartir en una reunión familiar o simplemente darse un gusto, la Torta de Manzanas es perfecta para cualquier ocasión.

Ingredientes para hacer torta de manzanas ¡Suave, cremosa, espesa y cremosa! Te encantara

Para la masa

- 2 huevos
- 120 de azúcar
- 40 mililitros de leche
- 90 ml de aceite vegetal
- 80 g de yogur
- 220 gramos de harina
- 8 g de levadura en polvo

Para el relleno

- 1 huevo
- 50 gramos de azúcar
- 5 g de azúcar de vainilla
- 1 o 2 cucharadas de harina
- 125 mililitros de leche

- 25 gramos de manteca
- 1 manzana
- Pasas

Procedimiento

1. Comienza preparando la crema, combinando en un cazo un huevo, el azúcar común, el azúcar de vainilla y la harina.
2. Mezcla bien y luego añade la leche. Cocina la crema a fuego medio, revolviendo ocasionalmente, hasta que espese.
3. Una vez espesa, agrega la manteca y mezcla hasta que se incorpore por completo. Transfiere la crema a una manga pastelera y reserva.
4. En otro recipiente, prepara la masa batiendo los huevos, el azúcar, la leche, el aceite y el yogur con unas varillas.
5. Antes de incorporarla a la masa, mezcla la harina con la levadura en polvo hasta que estén bien combinadas.
6. Agrega la harina gradualmente a la masa, mezclando continuamente hasta obtener una mezcla densa y uniforme.
7. Engrasa un molde redondo de 18 cm de diámetro con manteca y espolvoréalo con harina. Vierte la mezcla de masa en el molde, asegurándote de nivelarla uniformemente.
8. Luego, vierte la crema en círculos concéntricos sobre la masa y coloca las rodajas de manzana y algunas pasas para decorar.
9. Hornea en un horno precalentado a 180 grados Celsius durante 35-45 minutos, o hasta que esté dorado y cocido por dentro.
10. Una vez listo, deja enfriar el bizcocho antes de servirlo y decóralo con azúcar glas.

Fuente: www.culinaryrecipes.top