



Tarta flameada de manzana

—❤—
LauraPalaciosMacedo
ARTE CULINARIO

Tarta flameada de manzana



Ingredientes:

Para la masa:

275 gr de harina todo uso
150 gr de mantequilla suave al tacto
100 gr de azúcar glas
1 huevo mediano (50 a 55 gr pesado sin cascarón)
1 cdita de vainilla

Para el relleno:

50 gr de nuez picada finamente
3 cdas de azúcar refinado
1 cdita de canela en polvo
1 limón grande (jugo y ralladura)
1 pizca de clavo molido
6 manzanas Golden

Necesitarás:

1 molde para tarta de 22-24 cm preferentemente desmontable
350 gr de mermelada de chabacano
15 ml de ron

Procedimiento:

Precalienta el horno a 180°C

Masa:

1. Tamiza juntos la harina y el azúcar glas en el bol de la batidora. Agrega la mantequilla, el huevo y 1 cucharadita de vainilla. Mezcla con el aditamento pala hasta formar una masa suave. Tápala con plástico film y reserva en refrigeración mientras preparas las manzanas.

LauraPalaciosMacedo
ARTE CULINARIO



www.laurapalaciosmacedo.com

Tarta flameada de manzana



Relleno:

2. Pela las manzanas, retirarles el corazón y las pepitas. Córtalas en láminas delgadas y del mismo grosor y báñalas con el jugo de limón. Hazlo una a una para evitar que se oxiden.

3. Mezcla las nueces finamente picadas con la canela, clavo, azúcar refinado y ralladura de limón. Mezcla bien.

Formado:

4. Estira la masa con la ayuda de un rodillo. Forra el molde para tarta y corta el excedente de las orillas pasando un cuchillo o el rodillo por la orilla del molde.

5. Distribuye al fondo del molde la mezcla de nueces. Luego acomoda las manzanas formando hileras encontradas o acomódalas a gusto.

6. Hornea en horno precalentado a 180°C por 35- 40 minutos o hasta que la masa empiece a dorar por las orillas y las manzanas estén cocidas. Mientras la tarta se hornea calienta la mermelada de chabacano a fuego medio cuidando que no hierva.

7. Una vez que la tarta esté lista, retira del horno y aún caliente, barniza con la mermelada de chabacano caliente, toda la superficie de la tarta.

Flamea antes de servir:

8. Justo antes de servir la tarta hay que flamearla. Vierte el ron dentro de un cucharón de acero inoxidable o una cuchara grande de metal.

9. Con la ayuda de una antorcha de cocina o un encendedor, prende fuego al ron. Vierte lentamente el ron prendido por toda la superficie de la tarta excepto las orillas.

Se apagará rápidamente, pero debes hacerlo con mucho cuidado y despacio para evitar cualquier quemadura.

10. Sirve de inmediato.

LauraPalaciosMacedo
ARTE CULINARIO



www.laurapalaciosmacedo.com