# Tarta de manzana con thermomix

| | | | |
|---|---|---|---|
| 10 min | 10 min 35 min | 10 min 35 min 45 min | 10 min 35 min 45 min 0/10 |
| 10 min 35 min 45 min 0/10 6 | 10 min 35 min 45 min 0/10 6 13 | 10 min 35 min 45 min 0/10 6 13 | 13 |

## 10 min 35 min 45 min 0/10 6 13 13

Para la masa en el Thermomix :
150g de harina
80g de mantequilla
1 cucharadita de azúcar de vainilla
1 cucharadita de sal Para el puré de manzana en el Thermomix :
5 manzanas
Canela

¿ Cómo hacer una tarta de manzana en el Thermomix ?
Para la masa :
Â»
Precalienta el horno a 180°C.
Â»
Coloca en el bol del Thermomix la mantequilla cortada en trozos, la sal, la harina, 50g de agua y el azúcar de vainilla.
Â»
Programa el robot culinario durante 1 minuto, utilizando la función de amasar (epi).
Â»
Luego, añade 10 segundos en sentido contrario, a velocidad 2.
Â»
Finalmente, saca la masa del bol obtenida. Extiéndela con un rodillo de repostería.
Â»
Coloca la masa extendida en un molde para tarta. Cocina en el horno durante 10 minutos.
Para la compota :
Â»
Pela y corta las manzanas en trozos, y colócalas en el bol del Thermomix.
Â»
Programa durante 5 minutos a velocidad 2, a 70°C.
Â»
Cuando suene la alarma, mezcla durante 30 segundos a velocidad 8.
Â»
Vierte la compota de manzana obtenida sobre la masa.
Â»
Pela 5 manzanas y córtalas en rodajas finas.
Â»
Coloca las rodajas sobre la compota y espolvorea todo con canela.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Â»

Hornea la tarta durante 30 minutos.

Esta tarta de manzana casera es una verdadera delicia. ¡ Mmm ! ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com