

Tarta normanda de manzana



Azúcar glass para adornar

Ingredientes:

Un molde de aluminio para horno
Una unidad de masa quebrada o de hojaldre congelada o fresca
Manzanas golden u otras dulces: 4
Mantequilla: 50 g
Canela: una cuch. peq.
Azúcar: 2 cuch. y otros 150 g
Huevos: 2 muy fríos
Nata para montar: 100 ml.
Almendra fileteada: 60 g
Un poco de licor (coñac, ron,...)

Proceso:

Se pelan, limpian y cortan las manzanas en trozos

En una sartén se ponen 50 g de mantequilla, 2 cucharadas de azúcar, las manzanas y una cucharadita de canela.

A fuego medio se sofríen las manzanas hasta que queden un poco doradas y blandas.

En el molde se extiende la masa quebrada y se le pincha varias veces con un tenedor.

Se enciende el horno a 220 °C y se espera unos 10 minutos.

Se pone al horno el molde con la masa quebrada unos 10 minutos. Se saca.

Se le añade al molde todo lo de la sartén (manzanas sofridas).

Se pone al horno otros 10 minutos.

Mientras tanto, en un bol se baten los 100 ml de nata líquida.

Se añaden al bol los 2 huevos muy fríos, los 150 g de azúcar, la almendra fileteada y un poco de licor. Se bate todo muy bien.

Se saca del horno el molde con las manzanas. Se le incorpora el contenido del bol.

Se mete al horno (se baja a unos 200 °C) y se deja unos 45 minutos. Se va mirando.... Por si acaso. Si le falta tiempo se deje un poco más.

Antes de servir se espolvorea con azúcar glass.