



Streusel de manzana. La tarta de Blancanieves.

INGREDIENTES

- 120gr de mantequilla
- Entre 470 y 500g de manzanas
- 175g de harina
- 1 sobre de levadura
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 pizca de sal
- 120g de azúcar
- 2 huevos
- 1 ó 2 cucharadas de leche desnatada
- Azúcar glas para decorar

INGREDIENTES PARA LA COBERTURA, STRUDEL

- 120gr. de harina.
- 1/2 sobre de levadura.
- 4 cucharadas de mantequilla light.
- 80gr de azúcar.



Receta 003

Dulces

29 de Septiembre 2014

Ingredientes principales

azúcar, harina, huevos, manzana

Hola de nuevo a todos!! Hoy os dejo mi romántica tarta de Blancanieves, realmente su denominación científica es Streusel de manzana, pero es un nombre demasiado rudo como para referirse a un pastel tan delicado y delicioso como este, así que en casa la rebautizamos como Blancanieves, simplemente porque las manzanas que utilizo para hacerlo son las rojas de denominación Blancanieves!!

Este es un pastel diferente, ya que es de manzana pero poco o nada tiene que ver con las tartas de manzana convencionales. Su base es bizcochona, nada de hojaldre ni pasta brisa, además la manzana no está vista ni se cubre con la gelatina brillante convencional, sino que se cubre con una especie de strudel crujientito, que madre mía que rico está!!!

Es un pastel ideal para sorprender, y sobre todo para aquellos que estéis ya cansados de tanto chocolate, porque los postres no sólo son chocolate!! animaros a probar mi TARTA BLANCANIEVES!!!

MANOS A LA OBRA

1. Como siempre lo primerísimo de todo es precalentar el horno; a 180°, modo arriba, abajo y ventilador, y ahora si empezamos con la preparación; como yo se dice que los últimos serán los primeros, nosotros empezaremos con la cobertura, para ello mezclamos en un bol, medianito, la harina, con la levadura y la mantequilla (sin derretir), además empezamos fuerte, ya que la mezcla la vamos hacer con nuestras manitas!! vemos que adquiere la consistencia similar a la del pan rallado, en ese momento incorporamos el azúcar y mezclamos muy poquito más, ya que el azúcar se tiene que ver y notar en nuestra cobertura, (mirar las fotos del final para entender lo que os digo) y la reservamos hasta el final!!

2. Vamos a por nuestra base de bizcocho; derretimos ligeramente la mantequilla en el micro, le añadimos el azúcar y la pizca de sal, batimos con las barrillas, hasta que la masa quede como una pomada y el azúcar no se note al batir, en ese momento incorporamos el

primer huevo y batimos hasta que se deshaga, ahora incorporamos el segundo huevo y tamizamos una parte de la harina, (mirar foto) y seguimos batiendo, cuando el huevo haya desaparecido añadimos la mitad de la harina que nos quede (siempre tamizada con el colador) y una vez absorbida toda, ya metemos la harina restante junto con la levadura y terminamos de batir, una vez hecha la masa llega el momento de saber si esta necesita una cucharada de leche dos o ninguna, depende de lo dura que este, es cierto que este es un bizcocho que ha de ser de masa bastante sólida porque sino las rodajas de manzana que van encima se hundirían, y esto no debe pasar. Así que como yo no puedo ver vuestras masas, mi consejo es que ante la duda nos quedemos en el medio y echemos una cucharada!!

3. Nos ponemos con las manzanas; las pelamos y cortamos por la mitad y partimos en rodajitas finitas, y ya lo que nos queda es preparar el molde(de unos 26cm de diámetro); engrasamos por todo con mantequilla y espolvoreamos con harina.

4. Ya solo queda montar nuestro riquísimo pastel!!! primero vertemos la masa de bizcocho en nuestro molde engrasado, cubrimos con las rodajitas de manzana, se superponen tantas veces como sea necesario hasta que se terminen, y para finalizar nuestra cobertura!! la echamos a modo de miguitas o tropezones que cubran prácticamente la totalidad de las manzanas, (como en la foto) luego estas miguitas se hinchan y al enfriarse quedan súper crujientitas!!

5. Introducimos nuestra obra de arte en el horno, mantenemos la temperatura pero cambiamos el modo dejándolo solo en calor arriba y abajo, y ahora solo queda tener paciencia porque la tarta Blancanieves, necesita una horita de cocción, como buena princesa necesita su tiempo para ponerse guapa!!!

6. A la horita, ya hacemos la famosa prueba del palillo, que seguramente saldrá ya limpio y la sacamos del horno, y como siempre que hacemos dulce....nuestra casa olerá deliciosa-

mente durante un buen rato!!! además ya dicen que si huele bien mejor sabrá!!! La dejamos que se enfríe bien (media horita por lo menos) para que salga sin dificultad, ya que hay que darle la vuelta con cuidado para que no se caigan nuestras miguitas de la cobertura, yo lo hago con otro plato cubierto con una servilleta de rollo de cocina, doy la vuelta rápido pongo el plato bonito abajo y vuelta otra vez, al quitar el plato me queda la servilleta arriba, de manera que las miguitas que se hayan podido mover quedan en un sitio!!! y ya la tenemos!!! PERFECTA!!!

A que es preciosa y deliciosa?? me encanta hacer este pastel, lo mejor es montarlo, delicadamente pones el bizcocho, vas colocando las rodajitas de manzana y por último la divertida cobertura..... ME ENCANTA!!! espero que hayáis disfrutado tanto como yo de hacerla y de comerla!! os espero en mi siguiente post, hasta entonces seguid felices!!! :)

