

RECETAS CON PURÉ DE MANZANA



Torta con puré de manzana

INGREDIENTES

- 200g de manteca
- 200g de azúcar
- 5 huevos
- 400g de harina común
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 125cc de leche
- 925g de puré de manzanas
- 1 cucharadita de canela en polvo
- azúcar impalpable para decorar, cantidad necesaria



PREPARACIÓN

- 1) Precalentar el horno a 180C (moderado). Enmantecar y enharinar un molde.
- 2) En un bowl, batir juntas la manteca y el azúcar hasta que estén bien cremosas. Agregar los huevos de a uno a la vez y batir muy bien.
- 3) Tamizar la harina con el polvo de hornear y agregar a poco a mezcla de manteca incorporando suavemente.
- 4) En otro bowl, separar de 6 a 8 cucharadas de la mezcla de torta. A esto, agregarle la leche y revolver hasta conseguir una consistencia cremosa más chirle. Reservar.
- 5) Volcar la preparación del primer bowl en el molde y extender con el revés de la cuchara. Untar la superficie con el puré de manzana mezclado con canela formando una capa pareja y volcar encima la mezcla del segundo bowl que es más chirle.
- 6) Llevar al horno y cocinar 50 minutos o hasta que la superficie de la torta se dore. Retirar y dejar enfriar. Espolvorear con azúcar impalpable y cortar.

Receta de pasta frola de manzana

INGREDIENTES

- 400 g. de harina leudante
- 200 g. de azúcar
- 150 g. de manteca
- 3 yemas de huevo
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 kg. de puré de manzana



PREPARACIÓN

- 1) Vamos preparando la masa: Para ello vas a batir 2 de los huevos junto con 200 g. de azúcar, 150 g. de manteca y una cucharadita de esencia de vainilla.
- 2) Lograda una mezcla blanquecina sin grumos que parecerá una especie de crema, verter la harina poco a poco y empieza a remover bien, hasta lograr una masa un poco más consistente. Meter esta masa en la heladera por una hora para que gane cuerpo.
- 3) Sacar la masa de la heladera, utiliza el rodillo para estirlarla bien y quitarle una porción no demasiado grande.
- 4) Colocar la parte más grande en la tartera, y luego llenarla con el puré de manzana. La otra parte de la masa cortarla en tiras que recubrirán toda la pasta frola, hay que dejar espacio entre las tiras que coloques para que así el interior se haga bien cuando se la mete en el horno.
- 5) Batir el huevo que te queda, pintar las tiras y meter al horno, a 180° C, por unos 35 minutos.

RECETAS CON PURÉ DE MANZANA

Galletitas de puré de manzana

INGREDIENTES (Para 25 galletitas)

- 75 g de manteca ablandada.
- 75 g de azúcar.
- 1 huevo.
- 200 g de harina.
- 1 cucharadita de levadura en polvo.
- 1 cucharadita de canela.
- 1 taza de puré de manzana.
- 2 cucharaditas de agua.



PREPARACIÓN

- 1) Mezclar la manteca con el azúcar hasta que quede esponjosa.
- 2) Añadir el huevo, la harina tamizada con la levadura y canela y por último el puré de manzana.
- 3) Agregar el agua a la masa y mezclar bien.
- 4) Hacer pequeños montones de masa y hornear durante 15-20 min a 180° hasta que estén ligeramente doradas.
- 5) Dejar enfriar y, si se desea, espolvorear con canela.