TARTA DE MANZANAS



Ingredientes Menù

con un paquete se obtienen dos tartas de manzana Preparato in polvere per TORTA MARGHERITA (Preparado en polvo para bizcocho de masa ligera) - DB1X

Ingredientes

150 g agua
8 manzanas Golden
4 huevos

Chef: Barbara Benvenuti

Preparación

verter el preparado para tarta de masa ligera en una amasadora planetaria con los huevos y el agua y amasar a velocidad media durante algunos minutos. Dividir la masa en dos moldes de 28 cm de diámetro previamente untados con mantequilla. Incorporar las manzanas cortadas a rodajas y cocer en el horno precalentado a 160 °C durante 35-40 minutos aproximadamente. Retirar del horno y espolvorear con azúcar glas, servir templada.Según se desee, acompañar la tarta con nuestra Crema inglesa.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)