

TORTA de MANZANA con CREMA de CANELA

Ingredientes para la masa:

3 manzanas
45 gr. de azúcar
1 Cda. de canela
360 gr. de harina
1 Cda. de polvo de hornear
200 gr. de azúcar
300 ml. de leche
1 Cda. de vainilla
2 huevos
110 gr. de mantequilla derretida

Ingredientes para crema de canela:

100 gr. de mantequilla
90 gr. de azúcar morena
2 Cdas. de canela en polvo

Ingredientes para el glaseado:

40 ml. de leche
200 gr. de azúcar glas

Preparación de la masa:

En un bol poner el azúcar, la canela y las manzanas cortadas en trocitos.

Remover con una espátula para que se impregnen con el sabor todos los trocitos de manzana y reservar. Colocar la mantequilla derretida en un bol junto con la leche, la esencia de vainilla, el azúcar, los huevos y batir a mano.

Agregar a los líquidos la harina tamizada junto con el polvo de hornear y mezclar hasta que se forme una masa.

Añadir las manzanas con la canela, mezclar y reservar.





Preparación de la crema de canela:

En otro bol, poner la mantequilla derretida, el azúcar moreno y la canela en polvo.

Mezclar bien hasta conseguir una textura cremosa.

Volcar la masa con las manzanas en un molde forrado con papel para horno.

Cubrir la superficie con la crema de canela y con un palillo mezclar de forma irregular para que quede por dentro como un marmolado.

Precalentar el horno a 180°C.

Hornear durante 60 minutos dependiendo de cada horno. Estará lista cuando al pincharla el palillo salga limpio.

Glaseado:

Mezclar la leche con el azúcar glas hasta formar una crema.

Al retirar del horno cubrir con el glaseado y dejar secar antes de cortarla para que absorba y quede húmeda.

¡Hasta la próxima!