

Tarta francesa de manzana

1. Precalentar el horno a 180 grados C.
Engrasar y enharinar un molde de 20-23 cm.
2. En un cuenco pequeño, mezclar la harina, la sal y la levadura química.
3. Pelar y cortar las manzanas en trocitos de aproximadamente 3 cm.
4. En un cuenco grande, batir los huevos hasta adquirir una consistencia suave y espumosa. Incorporar el azúcar, el ron y la vainilla sin dejar de batir. Añadir la mitad de la mezcla de harina, luego la mitad de la mantequilla derretida (ésta tiene que haberse enfriado un poco y estar a temperatura ambiente). Luego volver a añadir la harina la mantequilla restantes.
5. Incorporar los trozos de manzana y remover bien. Verter la mezcla en el molde y hornear en el centro de horno durante 50 min o 1 hora, o hasta que el bizcocho se haya hecho por dentro. (Si se desea, espolvorear previamente la tarta con un poco de canela molida.)
6. Retirar del horno y dejar reposar en el molde durante 5-10 min. Servir tal cual, con crème fraîche o helado de vainilla.

Ingredientes:

- 110 g de harina de trigo
- 1 cucharadita de levadura química
- una pizca de sal
- 4 manzanas (preferiblemente de varios tipos)
- 2 huevos grandes a temperatura ambiente
- 150 g de azúcar blanca
- 3 cucharadas de ron oscuro
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 115 g de mantequilla, derretida
- un poco de canela molida (opcional)



Fuente: David Lebovitz