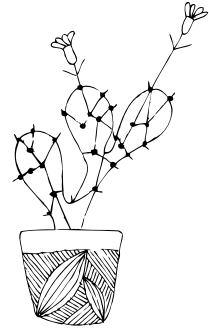


Tarta de manzana esponjosa

Ingredientes:

- 130 g de mantequilla blanda cortada en trozos y algo más para engrasar el molde
- 3-4 manzanas ácidas
- 3 huevos
- 150 g de azúcar
- 30 ml de brandy o ron (opcional, pero recomendable)
- 200 g de harina
- 1 cda de levadura química en polvo (15 g)
- una pizca de sal
- azúcar glass para espolvorear



Precalentamos el horno a 180°C. Engrasamos con un poco de mantequilla un molde de aprox. 21 cm y reservamos.

Pelamos las manzanas, las cortamos en cuartos y retiramos el corazón con las semillas. Con un cuchillo, hacemos cortes paralelos en el exterior de cada cuarto, con cuidado de no llegar al final para no separar las láminas completamente. Reservamos los cuartos de manzana.

Batimos el azúcar y la mantequilla con la batidora de varillas hasta conseguir una mezcla blanca y espumosa. En ese punto vamos añadiendo los huevos uno a uno sin dejar de batir y entonces añadimos el brandy. La mezcla debe quedar voluminosa y aireada.

A continuación, agregamos la harina tamizada a la que previamente le habremos añadido la levadura y el poquito de sal. Mezclamos de abajo hacia arriba suavemente hasta que la masa esté homogénea, lisa y sin grumos.

Vertimos la mezcla en el molde y la extendemos uniformemente con una espátula. Ponemos los cuartos de manzana reservados sobre la masa, uno junto a otro, con los cortes hacia arriba.

Horneamos durante 50-60 minutos, o hasta que al insertar una brocheta en el centro ésta salga limpia. Dejar enfriar en el molde unos 10 minutos antes de desmoldar. Espolvoreamos con azúcar glass antes de servir.

Nota: Disminuir el tiempo de horneado en caso de utilizar un molde de mayor diámetro. Para un molde de 20 cm, el tiempo sería de 40-50 minutos. Probar siempre con la brocheta antes de sacar del horno.