

Tarta de manzana y yogurt



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 35min , Número de porciones: **8**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-manzana-y-yogurt>

Preparación

Precaliente el horno a 176°C. Enmanteque un molde redonde para pastel. En un tazón mediano, mezcle la harina, la canela y la sal. En el cuenco de una batidora eléctrica, batir la 1/2 taza de azúcar y la manteca derretida hasta que se haya aclarado. Añadir los huevos, uno a la vez, batiendo entre cada adición y raspando el recipiente según sea necesario. Reducir la velocidad del mezclador y agregar la mezcla de harina alternando con el yogur, comenzando y terminando con la harina. Incorpore las manzanas en rodajas y la ralladura de limón y vierta la mezcla en el molde preparado. Espolvorear el resto de azúcar de manera uniforme sobre la parte superior de la torta. Llevar al horno por espacio de una hora o hasta que insertar un cuchillo en el centro y éste salga limpio (no lo haga a través de una manzana si es posible!). Deje enfriar completamente antes de servir.



Ingredientes

- 150 gramo/s Harina 000
- 1 cucharadita/s Canela
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 150 gramo/s Azúcar
- 150 gramo/s Manteca
- 2 unidad/es Huevo
- 125 cc. Yogurt blanco
- 2 unidad/es Manzana
- 1 cucharada/s Cáscara de limón
- 75 gramo/s Azúcar

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Familia, Visitas, Pan y otros panificados para la casa