

Tarta de manzana

Para la masa sablé

250g de mantequilla
2 huevos
500g de harina
Sal
80g de azúcar normal
100g de azúcar glas

Para la guarnición

6 manzanas golden
2 huevos
50g de azúcar moreno
50g de polvo de almendras, almendras en láminas
Vainilla
2 cucharas soperas de nata fresca

1. Precalentamos el horno (180°).
2. Preparamos la masa 2 horas antes.
3. Mezclamos la mantequilla, el azúcar y el azúcar glas.
4. Añadimos el polvo de almendras, los huevos, la harina y la sal. Mezclamos hasta obtener una bola. Cubrimos con papel transparente y ponemos la masa durante 2 horas en el refri.
5. Ponemos harina en un mesa de trabajo y estiramos la masa. Después, ponemos la mesa en un molde (molde de tarta) con mantequilla y con harina.
6. Preparamos la guarnición: mezclamos el azúcar moreno con los huevos. Añadimos la vainilla, el polvo de almendras y la nata fresca.
7. Cortamos las manzanas y ponemos las manzanas en el fondo de la tarta, cubrimos con la guarnición, esparcimos las almendras en láminas y ponemos la tarta en el horno durante 45 minutos a 180°.
8. Espolvoreamos con azúcar glas antes de servir.