



RECETA CLASE 6

Tarta de manzana:

INGREDIENTES para 6-8 personas:

- Plancha de hojaldre (Mercadona es buena y tiene papel de horno)
- 4 manzanas
- 1 litro de leche
- 3 yemas
- 80 gr. harina
- 200 gr. Azúcar
- Para acabado una hoja de gelatina, 150 ml agua una cucharada azúcar

Modo preparación:

Dejar descongelar la plancha de hojaldre.

Encender el horno a 200º

Poner a hervir la leche reservando un poco en un bol donde disolveremos él la harina, las yemas y el azúcar. Cuando la leche empiece a hervir echar la mezcla anterior sin parar de remover con unas varillas. Seguir removiendo a fuego medio hasta que empiece a hervir de nuevo. Reservar poniéndolo en otro recipiente y tapando con un film de plástico para que no haga costra.

Pelar las manzanas y cortar en láminas finas.

Poner la placa de hojaldre sobre la lámina de papel en una lata de horno, cubrir con la crema, también se puede entender la plancha si nos gusta más fina o para ponerla en un molde donde podremos ser más generosos con la crema.

Cubrir con la crema la plancha de hojaldre dejando un centímetro en el borde y colocar las láminas de manzana.

Introducir en el horno unos 20 min.

Para el acabado poner en agua fría la lámina de gelatina y una vez hidratada poner a fuego con el azúcar y el agua. Pintar con esta mezcla ta tarta de manzana cuando salga del horno.



Queque

Ingredientes:

- 4 huevos
- 250 gr. De azúcar
- 1 yogur.
- Una medida de yogur de aceite de girasol.
- 1 sobre de royal
- 250gr de harina

Modo de preparación:

Encender el horno a 180º

Batir los huevos con el azúcar hasta blanquear y que quede espumoso, añadir el yogur poco a poco y seguir batiendo después el aceite también poco a poco, después añadir él harina que hemos mezclado muy bien con el royal también poco a poco.

Engrasar un molde con mantequilla y echar la mezcla

Meter en el horno durante 40 min. aproximadamente.

Variaciones: según el sabor que nos guste podemos poner el yogur de piña y poner en la base unas ruedas de piña con un poco de caramelo o ralladura de limón o un toque de canela...