

Porciones: 6 • Tamaño de la porción: 1 pedazo

30
minutos

PREPARACIÓN: 10 minutos
COCCIÓN: 20 minutos

TARTA

Rústica de Manzana

1 corteza para tarta refrigerada
1 manzana verde grande, pelada y sin el centro
½ limón, exprimido con el Zest 'N Press®
1 cdta. de mezcla de Canela y Vainilla
¼ de taza de azúcar
2 cdas. de harina para todo uso

1. Precalienta el horno a 425° F/218° C.
2. En la Lámina Wonder® de Silicona, aplana la corteza para tarta con un rodillo y forma un círculo alargado. Ponla en una bandeja para galletas.
3. Coloca la perilla redonda de la Mandolina en el #2, la perilla triangular en "lock" y utiliza la cuchilla en "V" recta. Coloca la manzana en la guía y rebánala.
4. Corta la manzana en rodajas y colócalas en un tazón mediano. Agrega los ingredientes restantes en un tazón y revuélvelos.
5. Coloca una capa delgada de mezcla de manzana sobre la tarta y dobla los bordes de la corteza.
6. Hornea de 20 a 25 minutos, hasta que las manzanas estén suaves y la corteza esté dorada. Sirve tibia o a temperatura ambiente.

Información nutricional (por porción):

Calorías: 220, Grasa Total: 10 g, Grasa Saturada: 3.5 g, Colesterol: 0 mg, Carbohidratos: 34 g, Azúcares: 11 g, Fibra: 2 g, Proteínas: 1 g, Sodio: 160 mg, Vitamina A: 0 %, Vitamina C: 2 %, Calcio: 0 %, Hierro: 4 %

PARA DEMOSTRAR



Mandolina



Canela y Vainilla

OPCIONAL



Zest 'N Press®

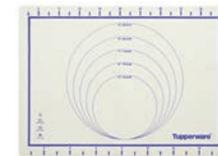


Lámina Wonder®
de Silicona



Tazas
Medidoras



Cucharas
Medidoras



Pelador
Universal

