



TARTA ALEMANA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 25 min 45 min

Ingredientes

Harina: 150 gr
Mantequilla: 200 gr
Azúcar glas: 200 gr
Huevos: 4 unidades
Polvo de almendra: 70 gr
Levadura Royal: ½ sobre
Limón (ralladura): 1 unidad
Sal: 1 pizca
Manzanas reinetas: 3 unidades
Mermelada de albaricoque: al gusto (opcional)



Preparación

1. En un bol, tamizar los 150 gr de harina para airearla y eliminar grumos. Añadir los 70 gr de polvo de almendra, la ralladura de un limón, el medio sobre de levadura y una pizca de sal. Mezclar bien todos estos ingredientes secos.
2. En otro bol, poner los 200 gr de mantequilla en pomada y añadir los 200 gr de azúcar glas. Mezclar a mano durante un par de minutos hasta que el azúcar esté totalmente integrado en la mantequilla.
3. Añadir los 4 huevos de uno en uno a la mezcla de mantequilla y azúcar. Es fundamental mezclar bien y no añadir el siguiente huevo hasta que el anterior haya sido perfectamente absorbido por la masa.
4. Añadir la mezcla de harina y secos a la masa anterior. Mezclar bien a mano hasta que la masa aparezca espesa y bien ligada (aunque inicialmente parezca cortada, se unificará en este paso).
5. Pelar y trocear las 3 manzanas reinetas en rodajas de unos 2 a 3 mm de grueso, y luego trocear cada rodaja en 2 o 3 partes.
6. Incorporar los trozos de manzana a la masa y mezclar suavemente.
7. Engrasar con aceite o mantequilla un molde de unos 24 cm de diámetro y enharinarlo para evitar que la tarta se pegue.
8. Verter la masa en el molde y meterlo en el horno precalentado a 200°. Hornear a 180° durante unos 45 minutos aproximadamente, hasta que la tarta esté dorada.
9. Sacar la tarta del horno y desmoldar en caliente para evitar que la mantequilla se endurezca y dificulte la extracción.

Notas

- *Harina:* El tamizado es importante para que la tarta quede más esponjosa.
- *Mantequilla:* Para que esté en punto de pomada, se debe dejar fuera del frigorífico desde el día anterior.
- *El uso de azúcar glas en lugar de normal facilita mucho la unificación de la mezcla.*
- *Manzanas:* El tamaño de los trozos es clave para evitar que se deshagan o queden crudos. Al ser la masa espesa, la manzana no se irá al fondo.
- *Se puede enriquecer la presentación pintando la superficie con mermelada de albaricoque una vez terminada.*

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Tarta alemana	Postres y Dulces	01	30-09-2025	