



BIOSÜDTIROL

Agricultora ecológica Rosi sugiere: Tarta de manzana y espelta

Preparación: 1 hora y 20 minutos

Dificultad: baja

Ingredientes (12 personas)

250 g de mantequilla

250 g de azúcar

250 g harina de espelta recién molida

80 g de almendras picadas gruesas

5 huevos

1 cucharada de levadura en polvo

1 pizca de vainilla Bourbon

La ralladura de medio limón

4-5 manzanas **Topaz**

Todos los ingredientes deberían estar a temperatura ambiente.

Preparación

Mezclar la mantequilla hasta obtener una sustancia cremosa, añadir el azúcar y seguir mezclando. Poco a poco ir incorporando los huevos y seguir mezclando hasta que quede una masa homogénea. A continuación agregar las almendras picadas, la harina de espelta, la ralladura de limón, la levadura en polvo y la vainilla.

Distribuir la mezcla sobre papel de horno extendido sobre una bandeja. Pelar las manzanas, quitar el corazón y cortarlas en rodajas. Cortar las rodajas en dos y añadirlas a la mezcla.

Hornear la tarta a 160° durante 30-35 minutos y dejarla enfriar. Si se desea, espolvorear con azúcar glasé y servir con una sonrisa.

La sugerencia de Rosi:

Para la capa superior se pueden usar también otras variedades de manzana, preferiblemente con un toque acidulado, así como otros tipos de fruta, como ciruelas o albaricoques. Si a alguien no le gusta la fruta, también se puede completar la masa con virutas de chocolate negro, que combina perfectamente con una copa de Lagrein. ¡Buen provecho!