

Receta cedida por [Montse Bradford](#)

Tarta de manzana



Ingredientes

Base
Galletas
plátanos
del copos
de almendra
(granda)
limón
grandes)

Relleno

Relleno

Base

Consejo

Preparación

1. Colocar en una cazuela las manzanas (reservar 1 para decorar) los plátanos, la sal, la vaina de vainilla (rascar su interior e integrar el polvillo aromático con los demás ingredientes), los copos de agar agar y un fondo de agua. Cocer a fuego medio-bajo durante 20-25 minutos
2. Añadir el endulzante al gusto y la ralladura de limón. Mezclar bien. Retirar la vaina de vainilla
3. Colocar en un molde un fondo de galletas. Verter encima el relleno
4. Cortar la manzana que teníamos reservada a gajos semi finos y hacerlas a la plancha Sobreponerlas encima del molde, justo cuando se ha vertido el relleno. Espolvorear con canela y dejar enfriar

"Como endulzante puedes utilizar cualquier tipo de sirope de La Finestra sul Cielo ya que todos ellos mantienen un cierto equilibrio de azúcares complejos junto a los minerales y vitaminas, de un modo muy similar a las maltas obtenidas de modo tradicional"