

POSTRES

TARTA DE MANZANA, CANELA Y CARDAMOMO SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- 8 manzanas
- 2 cucharadas de [alusweet](#) en polvo o cuatro cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de canela en polvo
- 1 cucharadita de cardamomo en polvo
- Jugo de limón
- 100 gr de mantequilla
- 1 cucharada de vainilla
- 1/2 taza de cranberries
- 1/2 taza de nueces o de los frutos secos que más te gusten
- 30 gr de [alusweet](#) en polvo o 60gr de azúcar
- 1 yema volver a mezclar
- 260 gr de harina sin polvos de hornear
- 2 cucharadas de maicena

Preparación:

- Pelar y picar en cubos pequeños 8 manzanas.
- En un sartén grande poner las manzanas + 2 cucharadas de [alusweet](#) en polvo + 1 cucharada de canela en polvo + 1 cucharadita de cardamomo en polvo + el jugo de 1/2 limón, mezclar todo y cocinar un par de minutos.
- Agregar 50 gr de mantequilla +1 cucharada de vainilla y cocinar hasta que las manzanas estén tiernas.
- Retirar del fuego y poner en un bowl y agregar 1/2 taza de cranberries + 1/2 taza de nueces o de los frutos secos que más te gusten. Reservar masa, poner en un pocillo 50 gr de mantequilla + 30 gr de [alusweet](#) en polvo, mezclar y agregar 1 yema volver a mezclar y agregar 260 gr de harina sin polvos de hornear.



- Juntar todo apretando con las manos los ingredientes, sin amasar.
- ☞ Si es necesario agrega una cucharada de agua.
- Poner la masa en un molde de tarta desmontable y aceitada (reserva parte de la masa para hacer el enrejado).
- Cuando las manzanas estén frías, agrega 2 cucharadas de maicena, revuelve todo muy bien y verte sobre la masa.
- Haz el enrejado haciendo tiras largas con la masa reservada.
- Pincela con huevo batido mezclado con un poco de leche y lleva al horno a 180° por 40 a 50 minutos o hasta que la masa de la superficie esté dorada.
- Deja enfriar un par de horas antes de partir.

