

## POSTRES

# TARTA DE MANZANA CON SALSA TOFFE SIN AZÚCAR



### Ingredientes:

- 3 manzanas
- 1 yogurt natural sin azúcar
- 1 cucharada de canela
- 1 cucharada de vainilla
- 2 cucharadas de sirope de Maple sin azúcar
- 3 huevos
- 1 taza de harina de almendras
- Nueces o almendras picadas
- 150 gr de endulzante en polvo
- 50 cc de agua en un sartén
- 1 cucharada de mantequilla
- 200 cc de crema
- 3 o 4 cucharadas de agua

### Preparación

- Pelar y picar en cubos 3 manzanas, ponerlas en un bowl apto para microondas tapar con papel plástico y cocinar a potencia alta por 3 minutos o hasta que estén cocidas.
- Ponerlas en el vaso de la mini primer + 1 yogurt natural sin azúcar + 1 cucharada de canela + 1 cucharada de vainilla + 2 cucharadas de sirope de Maple sin azúcar (puede ser más si prefieres) + 3 huevos. Procesar.
- Agregar 1 taza de harina de almendras, mezclar y verter en un molde pequeño forrado con papel encerado, arrugado y pasado por agua. Espolvorear con nueces o almendras picadas.



- Llevar al horno precalentado a 180 grados por 35 o 40 minutos (probar con un palito que salga limpio). Dejar enfriar en el refri 3 o 4 horas y servir.
- SALSA TOFFE: Mezclar 150 gr de endulzante en polvo + 50 cc de agua en un sartén, cuando todo el polvo esté humedecido, cocinar a fuego medio hasta formar un caramelo.
- Agregar 1 cucharada de mantequilla y seguir revolviendo hasta que se derrita. Agregar 200 cc de crema + 3 o 4 cucharadas de agua (la cantidad que decidas para lograr la textura que quieras).
- Reservar en un frasco de vidrio. Puedes calentarlo al microondas si al enfriarse queda muy compacto.

