



TARTA DE YOGUR CON NUTELLA Y MANZANAS®

Galletas y snacks | Vegetariano | Desayuno | Merienda | Todo el año

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 📖📖📖

Para 10 personas

150 g de Nutella

DADOS DE MANZANA

- 1 manzana Reineta (unos 200 g)
- 50 g de agua + 50 g de azúcar + unas gotas de zumo de limón

TARTA

- 125 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
- 140 g de azúcar blanco
- 1,25 g de sal
- 100 g de huevo (a temperatura ambiente)
- 100 g de harina de trigo de repostería
- 100 g de harina de almendras

- 5 g de levadura
- 63 g de harina de arroz
- 60 g de yogur griego + 2 gotas de zumo de limón
- 23 g de nata

PREPARACIÓN DEL ALMÍBAR

Calienta el agua con el azúcar hasta que hierva. Deja enfriar, y añade el limón.

Pela la manzana y córtala en dados pequeños. Incorpóralos al almíbar, y reserva en la nevera.

PROCEDIMIENTO

Bate bien la mantequilla con el azúcar y la sal. Añade gradualmente el huevo, las harinas tamizadas, la levadura, el yogur y la nata.

Vierte la mezcla en moldes individuales de 60 g (engrasados y espolvoreados con harina) y hornea a 175°C durante unos 20-25 minutos.

Deja enfriar completamente, usa un cortador de pasta cilíndrico para cortar un pequeño agujero en el medio.

Pon un poco de Nutella y unos dados de manzana en el agujero, tapa con el trozo de pastel que habías quitado.