



Foto: Bego Díaz

Receta Sin Azúcar, Sin Gluten y Sin Lactosa de "TARTA DE CRUMBLE DE MANZANA"

Autora: Bego Díaz

Versión papel  Página: 1/4

Comentarios

www.dayelet.com

Hoy os presentamos un nuevo blog, "Repostería Creativa Bego".

Su creadora, **Bego Díaz**, nos manda esta fantástica receta, una versión muy personal y especial de la tarta de manzana:

"Sin duda alguna, las mejores tartas son las que hacemos con frutas, y una de las más conocidas en el mundo entero es la Tarta de Manzana, en todas sus versiones, con hojaldre, con crema pastelera ...

Además, otra de las características de esta receta es que la he adaptado para los alérgicos al gluten y a la lactosa, y también es sin azúcar.

No es nada fácil, encontrar productos de repostería, así que aprovecho este post para que conozcáis a **DAYELET**, el nuevo colaborador del blog .

Ofrecen muchos productos para repostería, como endulzantes para bizcochos, helados ..., también podéis encontrar diversos tipos de harinas sin gluten, de almendras, de arroz, harina de altramuz, harina de teff ..., os animo a que visitéis su web.

Esta receta se sale un poco de la receta original, no lleva ni hojaldre, ni crema pastelera.

Se compone de una base de bizcocho con manzana, cubierto con más manzana y con otra cobertura crujiente, un CRUMBLE DE MANZANA, originario de Inglaterra."

Receta Sin Azúcar, Sin Gluten y Sin Lactosa de "TARTA DE CRUMBLE DE MANZANA"

Autora: Bego Díaz

Versión papel  Página: 2/4

www.dayelet.com

Ingredientes

-Para el Bizcocho:

- 3 huevos.
- 2 cucharadas de DAYELET BIZCOCHOS (sustituyendo a 2 cucharadas de azúcar).
- 75 g mantequilla sin lactosa.
- Ralladura de un limón.
- 1 yogur.
- 100 g almendras molidas.
- 200 g de **DAYELET HARINA SIN GLUTEN**.
- 1 cucharadita de **DAYELET LEVADURA REPOSTERA**.
- 1 cucharadita de aroma de vainilla (opcional).
- 8 manzanas.
- Media cucharadita de jengibre.

-Para el Crumble:

- 2 cucharadas de **DAYELET HARINA SIN GLUTEN**.
- 1 cucharada de almendra molida.
- 1 cucharada de **DAYELET GALLETAS** (sustituyendo a 1 cucharada de azúcar).
- 35 g de mantequilla sin lactosa.
- 12 nueces picadas.
- 1 cucharadita de canela en polvo.

-Para la Crema de manzana y whisky:

- 2 vasos de agua.
- 1 chupito de whisky.
- 1 cucharada de **DAYELET CREMAS** (sustituyendo a 1 cucharada de azúcar).
- 3 manzanas en láminas.
- 1 ramita de canela.

Recetas Blog

DAYELET[®]

www.dayelet.com/es/recetas.html

Receta Sin Azúcar, Sin Gluten y Sin Lactosa de "TARTA DE CRUMBLE DE MANZANA"

Autora: Bego Díaz

Versión papel  Página: 3/4

Preparación

www.dayelet.com

- Mezclamos los huevos con la ralladura de limón, la mantequilla y el endulzante para bizcochos.
- Lo batimos bien hasta que quede espumoso.
- Añadimos el yogur y la vainilla y volvemos a batir.
- Reservamos.
- Mezclamos los ingredientes secos: harina, levadura, la almendra y el jengibre.
- Añadimos tres manzanas peladas y cortadas en láminas, a los ingredientes secos.
- Esta mezcla, la añadimos a la crema anterior que hemos hecho, y mezclamos con una espátula.

- Forramos un molde con papel de horno, y cubrimos con esta mezcla.
- Pelamos y cortamos en láminas el resto de manzanas, y colocamos encima de la base del pastel.

- Para el crumble de la cobertura, mezclamos todos los ingredientes hasta que adquieran una consistencia de migas. Y cubrimos todo el molde.
- Horneamos a 180°C durante 40 minutos aproximadamente.

- Al servir, podemos bañar con Crema de manzana y whisky.
- Ponemos todos los ingredientes en un cazo, y dejamos hervir durante cinco minutos.
- Retiramos del fuego y pasamos por la batidora, retirando la canela.
- Por último bañamos la tarta.

Recetas Blog

DAYELET[®]

www.dayelet.com/es/recetas.html

Receta Sin Azúcar, Sin Gluten y Sin Lactosa de "TARTA DE CRUMBLE DE MANZANA"

Autora: Bego Díaz

Versión papel  Página: 4/4

Nutrición

www.dayelet.com

Si la receta lleva mucho azúcar, más del 30/40% del total, recomendamos reemplazar sólo la mitad de su peso por **DAYELET** endulzantes

Contiene polioles: "Un consumo excesivo puede producir efecto laxante".

Todas nuestras recetas pueden también elaborarse sólo con azúcar o bien con la mitad de azúcar y la mitad de endulzantes **DAYELET**.

Pruébalo y compare.

Recetas Blog

DAYELET[®]

www.dayelet.com/es/recetas.html