

TARTA DE MANZANA EN VASO. SIN GLUTEN



¡Busca un adulto cocinero y poneos manos a la masa!

Ingredientes / elaboración

- 50 g. de almidón de trigo.
- 50 g. de harina de arroz.
- 1 g. de xantana.
- 100 g. de mantequilla muy fría.
- 100 g. de harina de almendra.
- 50 g. de azúcar.
- 1 pizca de sal.
- 2 g. de levadura química.

1. Mezclar todos los ingredientes con los dedos, desmigando constantemente, hasta que tenga todos los ingredientes bien mezclados (puede añadirse un poco de leche para que quede más ligera).
2. Pasar a una bandeja de horno y hornear a 200º C hasta que estén dorados los grumos de masa

100 g. de mantequilla.

50 g. de azúcar.

1. Echar en un cazo la mantequilla.
2. Una vez que se funda, agregar el azúcar y dejar caramelizar levemente.

Manzanas Golden grandes.

1. Pelar las manzanas, descorazonarlas y cortarlas en gajos gruesos.
2. Echarlos en el cazo de mantequilla y cocinar durante 8 minutos (hasta que estén blandas).

200 g. de nata.

1 cucharada de azúcar.

1 yogur griego.

1. Montar la nata con el azúcar.
2. Agregar el yogur y mezclar cuidadosamente.

Montaje final

Echar en un vaso migas de galleta, crema de yogur y manzanas.