

TARTELETAS DE MANZANA Y CANELA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 300 g de manzanas Fuji (una vez limpias) + 250 g adicionales
- 70 g de harina integral
- 8 g de levadura en polvo
- 30 g de miel de acacia
- 3 claras de huevo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 30 g de aceite de arroz

PREPARACIÓN

Para preparar las tartaletas de manzana y canela, batir las claras de huevo al punto de nieve y, sin dejar de batir, ir añadiendo muy poco a poco la miel y el aceite de arroz. Continuar hasta obtener una crema ligera y espumosa.

Después, añadir la harina integral, la levadura y la canela al bol, y mezclar bien todos los ingredientes con una espátula.

Cortar las manzanas por la mitad después de pelarlas y quitarles el corazón. Cortarlas en rodajas con la mandolina y añadirlas a la masa.

LA COCCIÓN

Colocar la masa obtenida dentro de moldes de 10 cm de diámetro. En cada uno, colocar de forma radial alguna de las rodajas finas y del mismo tamaño, cortadas con la mandolina, conservando la piel. Cocinar en el horno precalentado a 175°C durante 20 minutos, sacar las tartaletas y dejarlas enfriar antes de sacarlas de los moldes.



