



INGREDIENTES:

Para la base:

- 200 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 200 gramos de harina de repostería
- 10 gramos de levadura en polvo de repostería
- 1 pellizco de sal
- 3 yemas

- 130 gramos de azúcar
- 1 molde desmontable de 24 centímetros
- mantequilla y un poco de harina para el molde



Para el relleno:

- 4 ó 5 manzanas verdes grandes
- 50 gramos de mantequilla
- 50 gramos de azúcar
- 1 pellizco de sal

Para el merengue:

- 3 claras de huevo
- 1 pellizco de sal
- 150 gramos de azúcar
- 1 cucharita de zumo de limón
- azúcar en polvo para espolvorear.

ELABORACIÓN:

1. Poner un trozo de papel de horno en la base del molde pillándolo con el aro, y engrasar todo ligeramente con mantequilla, y espolvorear con un poco de harina, para que se desmolde mejor el bizcocho.
2. Poner en el vaso de Thermomix, la mantequilla, a temperatura ambiente, la harina, la levadura, y la sal, y **amasar, 30 segundos a velocidad 6**, añadir el azúcar, las yemas de huevo, y **seguir amasando, a la misma velocidad 25 ó 30 segundos más**, una vez bien amasado, poner en el molde y extenderla y apretarla con las manos y con los dedos en los bordes. Reservar.
3. Pelar, limpiar y trocar las manzanas dados grandecitos, y reservar en un bol con un buen

chorro de limón para que no se oxide y reservar.

4. Poner la mantequilla en el vaso de Thermomix, y **calentar 2 ó 3 minutos a 50 grados de temperatura, velocidad 2,** una vez **pone** derretida, **r la mariposa en las cuchillas,** y añadir las manzanas reservadas, y **programar 7 minutos a temperatura 100 grados, giro inverso, velocidad cuchara.**

5. Una vez pochadas, echarlas en el molde que tenemos preparado con la base, colocarlas muy bien, y pasar a hacer el merengue.

6. Lavar muy bien el vaso y las cuchillas que queden impolutas, sin una gota de grasa, **poner la mariposa muy limpia en las cuchillas** (agregar las claras, sin una gota de yema o no montarán, y si tenemos, poner una cucharadita pequeña de Cremor tártaro, montarán mejor, y no se bajarán) **empezar a montar a velocidad 4, sin programar tiempo, hasta que las veamos muy firmes, pueden ser 2 o tres minutos,** no es exacto.

7. Sacar y echar en un bol, y despacito, con una lengua o espátula de silicona, y movimientos envolventes incorporar el azúcar, el pellizco de sal, el chorrito de limón, y suavemente mezclar todo delicadamente. Incorporar ese merengue, sobre el molde, donde tenemos la base, con la manzana cocinada, tapar bien toda la manzana con el merengue.

8. Precalentar el horno a 200 grados con calor arriba y abajo unos diez minutos (a mí en todas las masas, bizcochos, pan etc, me gusta meter, desde el precalentamiento, un recipiente con agua en la rejilla de debajo para crear humedad y que todo salga más jugoso como un horno de vapor)

9. Meter el molde con el bizcocho en el horno a 180 grados unos 25 o 30 minutos hasta ver que está doradito.

10. El tiempo y la temperatura dependerá siempre de la potencia de nuestro horno, ya que los hay muy fuertes de potencia. Cuando metiendo un palillo o la punta de un cuchillo, lo saquemos jugoso, pero no muy líquido, estará hecho.

11. Abrir solo un poco, la puerta del horno y tenerlo así unos minutos, y después abrir del todo esperar un poco más para sacarlo (esto es para que con el cambio de temperatura no se baje mucho).

12. Dejar enfriar antes de quitarle el aro, o desmoldar al gusto.

13. Poner sobre una rejilla y una vez frío espolvorear con el azúcar en polvo.

Las fotos, no son todas mías de momento, sino de la red, pero las cambiaré en breve.



