



Tarta de manzana sin gluten con SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	1,000 kg
Azúcar	0,430 kg
Margarina/Mantequilla	0,640 kg
Levadura	0,015 kg
Huevo	0,140 kg
Total	2,225 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 3 – 5 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Laminar una “manta” de unos 3 mm de grosor y colocarla en moldes para tarta.
- Rellenar con manzana fresca o dosificar un relleno de manzana y decorar con un enrejado de pasta brisa.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos.
- Pintar con gelatina de albaricoque y decorar al gusto.

