

SAGARRA-MANZANA

Saridun sagar tarta.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 29/09/2011 - 10:23

Sin comentarios



es lo que más le gusta.

Ingredientes

1 kg de manzana reineta
1 limón
100 gr de harina
200 gr de azúcar
200 gr de mantequilla
1 cucharada de royal (o un sobre)
2 cucharadas de leche
3 huevos

Elaboración

Primero, pelamos las manzanas descorazonadas, las troceamos como para tortilla de patata, las ponemos en un bol y les añadimos zumo de limón. Separamos 50 gr de mantequilla y reservamos los 50 gr restantes. En el microondas, ponemos la mantequilla (150 gr) a punto pomada y le añadimos 150 gr de azúcar. Reservamos los 50 gr restantes. Mezclamos con la batidora y vamos añadiendo los huevos.

De uno en uno, añadimos la leche, la harina y la levadura, y lo mezclamos todo con la batidora. Tenemos el horno encendido desde el principio para que se vaya calentando, a unos 180°. Untamos un molde con mantequilla y espolvoreamos con pan rallado, echamos la masa en el molde, añadimos las manzanas con el limón y echamos por encima los 50 gr de mantequilla y azúcar. Horneamos durante una hora.

Fuente: Gastronomía Vasca.**Tags:** errezeta, Loli Etxeberria, Sagar tarta lehiaketa, Sagar Uzta

22 sabrosas tartas de manzana endulzaron el frontón de Astigarraga el pasado domingo. Los aficionados a la repostería se dieron cita en el primer concurso de tartas de manzana de la fiesta de la manzana y la sidra, la "Sagar Uzta". Loli Etxeberria, una de las premiadas en el concurso, comparte con nosotros su receta. "Es una tarta tradicional y nada pesada", dice.

Loli, natural de Arantza (Navarra) pero afincada en Astigarraga desde hace muchos años, aprendió la receta de su hermana. Cuenta que hace tartas bastante a menudo, porque, de la cocina, la repostería

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Azokak-Ferías
Besteak-Otros
Ekitaldiak-Eventos
Esperientziak-Experiencias
Formazioa-Formación
Gastronomia-Gastronomía
Historia-Historia
Kultura-Cultura
Lehiaketak-Concursos
Museos-Museoak
Sagarra-Manzana
Sagastia-Manzanal
Sidra-Sagardoa
Sidrerías-Sagardotegiak
Turismoa-Turismo

Post Recientes



Otsua-enea
sagardotegia 25.
urteurrena.



Sagardoaren Eguna
Leitzan ekainaren 7 eta
8an.



XX. Sagardo Jaia ospatuko
da Pasai Antxon ekainaren
1ean.



XII. Sagardo Lehiaketa.
Gipuzkoako Foru
Aldundiaren Sariak.

Tu comentario / Zure komentarioa

Anterior post

Lizeaga ha ganado el concurso de sidras de Kizkia Taldea. Lizeagak irabazi du Kizkia Taldearen sagardo lehiaketa.

Siguiente post

Octubre 2011: Sidras de Lizeaga y Zapiain para degustar en Sagardoetxea. 2011ko urria: Lizeaga eta Zapiain sagardoak dasta daitezke Sagardoetxean.

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



Sagardoaren munduko bitxikeriak: Maria Josefa de Larramendi, gizonen munduko emakume asaldatzailea.

Comentarios recientes

Sagardoaren Lurraldea en “Baserri munduko memoria” sagastiko lan ezberdinen eskutik Sagardoetxean.

Sagardoaren Lurraldea en Lezon Sagardo Eguna ospatuko da larunbat honetan.

Xabier en **Lezon Sagardo Eguna ospatuko da larunbat honetan.**

Xabier en **“Baserri munduko memoria” sagastiko lan ezberdinen eskutik Sagardoetxean.**

Goretti en **“Sagastiak loretan” ARGAZKI LEHIAKETA Facebook-en.**