

Receta de Tarta de manzana

Ingredientes

- 4 manzanas
- 2 huevos
- 16 cucharadas de azúcar
- 16 cucharadas de leche
- canela
- 16 cucharadas de harina (bizcochona)
- 120 gr margarina
- mermelada de albaricoque



Preparación paso a paso

- 1) Reservar dos manzanas para adorno. Se pela el resto, se les retira el corazón y se cortan en trozos.
- 2) Triturar (con la batidora) la harina, las manzanas picadas, los huevos, el azúcar, la mantequilla y la leche hasta formar un puré.
- 3) Forrar un molde con papel de horno y echarle encima la mezcla anterior.
- 4) Pelar las otras manzanas, cortarlas en láminas finas y adornar con ella la superficie de la masa. Derretir dos o tres cucharadas de mermelada con una de agua en un cacito al fuego. Pintar con esta mezcla la superficie de la tarta.
- 5) Hornear a temperatura media durante unos 45 minutos.
- 6) Cuando esté cocida, dejarla enfriar y desmoldarla.

On egin !!