



Tarta de manzana

Tarta de manzana

[Mas recetas Tartas en http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php](http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php)

Ingredientes:

6 manzanas, 3 huevos, 6 cucharadas de leche, 6 cucharadas de harina, 8 cucharadas de azúcar, 60 gr. de mantequilla, 1 bote de mermelada de albaricoque.

Pasos a seguir:

- 1) Reservar una manzana 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) Engrasar un molde espolvoreándolo con harina y echarle encima la mezcla anterior.
- 4) Pelar la otra manzana, cortarla en láminas finas y adornar con ella la superficie de la masa.
- 5) Hornear a temperatura media durante unos 45 minutos.
- 6) Cuando esté cocida, dejarla enfriar y desmoldarla.
- 7) 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 y ya está lista para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/tartas/tarta-de-manzana-15.php>