



Tarta de manzana y moras

# Tarta de manzana y moras

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

## Ingredientes:

450gr. de moras, 450gr. de manzanas, 4 cucharadas de agua, 120gr. de azúcar de granulado fino, Natillas, PARA CUBRIR:, 6 cucharadas de mantequilla sin sal, 175gr. de harina integral, 1 cucharada pequeña de distintas especias, 85gr. de azúcar de caña.

## Pasos a seguir:

- 1) Se pelan las manzanas, se cortan en 4 partes iguales y se extrae el corazón de las mismas.
- 2) Se cortan los trozos de manzana en rodajas finas y se esparcen en una fuente refractaria.
- 3) Se agregan las moras, el azúcar de granulado fino y las 4 cucharadas de agua a la fuente.
- 4) En un bol, se pone la harina y la mantequilla y se amasa con las manos hasta conseguir algo parecido al pan rallado.
- 5) Se añade el azúcar de caña y las especias y se esparce todo junto sobre la fruta que está en la fuente refractaria.
- 6) Precalentar el horno a 190°C.
- 7) Hornear la tarta a una altura media durante 25 minutos, aproximadamente (o hasta que esté dorada).
- 8) Retirar del horno y servir caliente acompañada de unas natillas si se desea.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/tartas/tarta-de-manzana-y-moras-238.php>