

Creador: Recetízate **Recetizador:** Gema Ruiz



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Espolvorear con azúcar antes de meter en el horno para que la superficie quede caramelizada.

Descripción:

Receta sencilla ideal para tomar como postre o merienda.

Ingredientes para 8 personas :

- 4 Manzanas
- 1 bote pequeño de Leche Condensada La Lechera
- 400 gr de Galletas Maria
- 100 gr de Mantequilla
- 1/2 vasito de Vino Dulce
- 1 Naranja

Preparación:

Paso 1

En un bol trituramos las galletas maria. Cuando esten bien trituradas agregamos el vino dulce y la mantequilla previamente reblandecida. Lo mezclamos y lo amasamos bien hasta obtener una masa compacta.

Paso 2

Cubrimos la base y las paredes de un molde para tartas con la masa de galletas y lo reservamos en la nevera.

Paso 3

Pelamos la manzanas, rallamos dos y las mezclamos con la leche condensada. Ponemos la mezcla de leche y manzana en el molde con la masa de galletas.

Paso 4

Pelamos y cortamos las otras dos manzanas en en láminas finas y cubrimos con ellas la tarta.

Paso 5

Para terminar horneamos durante media hora a 180°.