

# Tarta de manzana, la mas fácil del mundo



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Javier Romero **Recetizador:** Paquita Santfel



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Antes de sacar del horno la tarta yo la gratino un poco para darle un toque tostado a la manzana

## **Descripción:**

una vez que hagamos ésta ya iremos añadiendo grados de dificultad.

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 1kilo 2 unidades de Manzanas golden
- 4 unidades de Huevos medianos
- La necesaria de Mermelada de albaricoque
- 170 gr. de Mantequilla
- 8 cucharadas soperas de Azúcar
- 8 cucharadas soperas de Harina
- 8 cucharadas soperas de Leche

## **Preparación:**

### **Paso 1**

El molde lo habremos untado previamente con mantequilla y espolvoreado con harina, lo metemos al horno precalentado a 180° durante más o menos 15 minutos.

### **Paso 2**

a

### **Paso 3**

a

### **Paso 4**

a

## **Paso 5**

*a*