

# TORTILLA DE TARTA DE MANZANA



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

**Creador:** rosa marcos rom



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

SE PUEDE HACER CON OTRAS FRUTAS  
COMO PLATANO, FRESAS

## **Descripción:**

ES UNA RECETA MUY FÁCIL DE HACER Y QUEDAS MUY BIEN SI INVITAS A CASA A TUS AMIGAS AL CAFÉ

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 1 KILO de MANZANAS A GUSTO BLANCA
- 1 cucharada de HARINA blanca
- 4 cucharadas de AZUCAR blanca
- 3 HUEVOS blanca
- 1/2 sobre de LEVADURA EN POLVO blanca

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Cortaremos las manzanas como si fuera para hacer tortilla de patatas en finas gajos, luego batiremos los huevos,añadiremos la cucharada de harina y el medio sobre de levadura y batiremos todo lo haremos a mano o con la batidora, cuándo este todo bien mezclado, añadiremos las manzanas y mezclamos y lo ponemos todo en un molde que hemos engrasado con una pizca de mantequilla, pondremos todo al horno durante 30 minutos, sacamos dejamos enfriar y des moldamos y servimos