

Creador: Monónimo **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Añadir una copita de coñac a la mezcla.
Batir la mermelada un ratito antes de decorar la tarta, para poder esparcir con mayor facilidad.

Descripción:
sano y ligero!

Ingredientes para 5 personas :

- 3 Huevos
- 1 kg de Manzanas
- 200 gr de Harina de trigo
- 225 gr de Azúcar
- 250 ml de Leche
- 1 Sobre de levadura
- 30 gr de Margarina
- Mermelada de melocotón

Preparación:

Paso 1

Pelar y cortar las manzanas en trozos medianos e introducirlos en microondas durante 5 minutos. Cortar una manzana en tiras para decorar al final. Precalentar horno durante 20 minutos a 250.

Paso 2

Batir huevo con azúcar.

Paso 3

Volcar la harina previamente mezclada con la levadura.

Paso 4

Añadir las manzanas troceadas una vez se hayan enfriado.

Paso 5

Batir la mezcla y añadir la margarina.

Paso 6

Volcar la masa en el molde y decorar con las laminas de manzana haciendo un círculo.

Paso 7

Introducir en el horno y dejar durante media hora aprox. a 200.

Paso 8

Una vez pasado el tiempo, sacar y echar mermelada de melocotón por encima. Meter al horno 15 minutos más o menos. Estar pendiente para que no se queme.