TARTA DE MANZANA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
No dejar demasiado tiempo la tarta en el horno para que no se reseque

Descripción:
Esta tarta de manzana es la mas me gusta de todas las que he probado

Ingredientes para 10 personas :

- 8 HUEVOS
- 1\2 KILO de QUESO, (PUEDE SER CREMA O FRESCO)
- 2 YOGUR NATURAL
- 130 GR. de HARINA
- 200 CL. de NATA
- 200 CL. de LECHE
- 200 GR. de AZÚCAR
- 1 RALLADURA DE LIMÓN
- 400 GR. de GALLETAS MARÍA O SIMILAR
- 130 GR. de MATEQUILLA

Preparación:

Paso 1

Molemos las galletas y las mezclamos con la mantequilla en pomada. Forramos un molde desmontable con papel de horno, cubrimos la base y las paredes con la pasta de galletas. Separamos las claras de las yemas, las montamos a punto de nieve y reservamos. Juntamos el resto de los ingredientes, los mezclamos, agregamos las claras montadas y las integramos con movimientos envolventes. Vertemos la mezcla en el molde sobre la pasta de galletas, llevamos al horno precalentado a 175º durante una hora. Para la manzana, ponemos una salten al fuego con una cucharada de mantequilla, tres manzanas cortadas a gajos y tres cucharadas de azúcar moreno, dejamos al fuego hasta que este tierna, Pintamos la tarta con gelatina de manzana para dar brillo.