

# TARTA DE MANZANA



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

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** SORAYA



**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 175° 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.