

**Creador:** Esther Pízcure **Recetizador:** consuelo ruso m



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

No tiene ningún truco; es una receta facilísima.

## Descripción:

Una deliciosa y fácil tarta de manzana, donde lo más dificultoso es pelar la fruta.

## Ingredientes para 8 personas :

- 1 Kilo de Manzana Golden, preferentemente
- 125 gramos de Margarina Tulipán
- 8 cucharadas de Leche
- 8 cucharadas de Azúcar
- 8 cucharadas de Harina
- 1 cucharada de Levadura Royal
- Dos unidades de Huevos
- 2 cucharadas de Mermelada de melocotón
- Solo el zumo de Limón

## Preparación:

### Paso 1

Precaentamos el horno a 200 grados. Mezclar bien la margarina, la leche, la harina, el azúcar, los huevos y la cucharada de levadura Royal (puedes hacerlo en batidora, thermomix o a mano). Pelar las manzanas y picarlas todas menos una (que guardaremos para adornar) en trocitos muy pequeños. Añadimos la manzana troceada a la masa. Untamos bien un molde desmoldable con mantequilla (o margarina) y añadimos la mezcla. Ponemos con cuidado los gajos de la manzana que nos sirven de adorno y echamos unas cucharaditas de azúcar por encima. Metemos en el horno unos 40-45 minutos (ya sabéis que los hornos son todos diferentes y parecen tener vida propia; poner en principio 35 minutos y luego vais controlando). Mientras hacemos un almíbar con dos cucharadas de mermelada de melocotón, dos cucharadas de azúcar, dos de agua y el zumo de un limón. Llevamos a ebullición y lo extendemos bien por encima de la tarta, una vez sacada del horno. ¡¡¡A disfrutar!!!!