# Tarta de manzana

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

**Creador:** Esther Pízcore **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**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

*Precalentamos 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!!!!*