TORTILLA DE TARTA DE MANZANA

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

Creador: rosa marcos rom

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
SE PUEDE HACER CON OTRAS FRUTAS COMO PLATANO,FRESAS

Descripción:
ES UNA RECETA MUY FÁCIL DE HACER Y QUEDAS MUY BIEN SI INVICTAS A CASA A TUS AMIGAS AL CAFÉ

Ingredientes para 4 personas :

- 1 KILO de MANZANAS A GUSTO BLANCA
- 1 cucharada de HARINA blanca
- 4 cucharadas de AZUCAR blanca
- 3 HUEVOS blanca
- 1/2 sobre de LEVADURA EN POLVO blanca

Preparación:

Paso 1

Cortaremos las manzanas como si fuera para hacer tortilla de patatas en finas gajos, luego batiremos los huevos,añadiremos la cucharada de harina y el medio sobre de levadura y batiremos todo lo haremos a mano o con la batidora, cuándo este todo bien mezclado, añadiremos las manzanas y mezclamos y lo ponemos todo en un molde que hemos engrasado con una pizca de mantequilla, pondremos todo al horno durante 30 minutos, sacamos dejamos enfriar y des moldamos y servirmos