

TARTA DE MANZANA Y CREMA



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

TOMAMOS COMO MEDIDA UN VASO DE LOS DEL AGUA,

Ingredientes para 10 personas :

- 3 GRANDES de MANZANAS
- 3 HUEVOS
- 100 GR. de MANTEQUILLA
- 1 VASO de AGUA
- 1 VASO de AZÚCAR
- 1 VASO de HARINA
- 3 SOBRES de GASEOSAS TIPO DEL TRIGRE
- GELATINA DE MANZANA PARA DAR BRILLO

Preparación:

Paso 1

Ponemos en un bol, dos manzanas peladas y troceadas, los huevos, la harina, el azúcar, la leche y los sobres del tigre, lo trituramos todo con la batidora, no quedará una masa más bien blandita. Forramos un molde desmontable con papel de cocina, para que nos se nos escape la mezcla.

Paso 2

Lo ponemos en el horno precalentado a 180° durante 30 mts. más o menos, pasado ese tiempo lo pinchamos con una aguja y si esta sale seca, es que el bizcocho esta hecho. Mientras tanto, pelamos las dos manzanas, les quitamos el corazón y las fileteamos lo más finas posible. Hacemos la crema pastelera, el flan o la yema de huevo, (a mi personalmente me gusta más la yema.)

Paso 3

Una vez el bizcocho este hecho, cubrimos toda la superficie con la crema.

Paso 4

Ahora ponemos la manzana.

Paso 5

Lo metemos en el horno a 200° asta que la manzana este dorada. Dejamos que se enfría y le damos brillo con gelatina de manzana.