Tarta de manzana de la abuela

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

Creador: mjuanesva **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Cuanto mejor cortemos la manzana decorativa, ¡mejor pinta tendrá!

Descripción:

Esta es una de tartas de manzanas más ricas y ligeras que hay, ya que no lleva mantequilla en la masa. No está en la zona... como la mayoría de los postres, pero es un capricho que hay que darse de vez en cuando. A los niños les encanta y a los mayores, ¡más todavía!

Ingredientes para 8 personas :

- 4 Manzanas reinetas
- 2 Huevos
- 1 vaso de Harina
- 1 vaso de Leche entera
- 1 vaso de Azúcar
- 1 trocito de Mantequilla
- 2 cucharadas de Mermelada de albaricoque

Preparación:

Paso 1

Pelamos las manzanas y reservamos 1/2. La cortamos en gajitos no muy gruesos y cortamos cada gajo en tres partes. La mitad que nos queda la fileteamos en rodajas iguales (servirá para decorar)

Paso 2

Batimos los huevos, la leche, el azúcar y la harina. La masa resultante es bastante líquida.

Paso 3

Añadimos la manzana en trocitos pequeños

Paso 4

Engrasamos el molde con un poquito de mantequilla. Espolvoreamos con un poco de harina y tiramos el restante por el fregadero. Esto es para evitar que se nos pegue la tarta.

Paso 5

Vertemos la masa en el molde y ponemos a precalentar el horno a 200 grados.

Paso 6

Decoramos la parte superior con los gajos de la media manzana.

Paso 7

Bajamos la temperatura del horno a 180º e introducimos la tarta. Dejamos que se cueza durante unos 35 - 40 minutos. Estará cocina cuando al introducir una aguja o palillo, éste salga limpio.

Paso 8

Cuando la tarta esté fría, pintamos con un pincel la parte superior con la mermelada de albaricoque o melocotón. Et Voilá!