

# Tarta de manzanas con nata



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** mailo



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 10 personas :

- 150 g de harina de repostería
- 80 g de mantequilla blanda
- 100 g de almendra molida
- 140 g de azúcar moreno
- 1/2 cucharadita de levadura en polvo
- 1 sobrecito de azúcar vainillado
- 3 huevos
- 3 cucharadas de leche
- 500 g de manzanas
- 250 g de nata líquida 18% MG
- Azúcar glas
- Mantequilla y harina

## Preparación:

### Paso 1

Vamos a tamizar la harina con la levadura en un bol, en el mismo, añadimos las almendras, la sal, el azúcar vainillado y 70 g de azúcar. Mezclamos todo y hacemos un volcán. Batimos 1 huevo con la leche y vertemos en el hueco. Cortamos la mantequilla en cubitos (o en las formas que se deje) y la repartimos alrededor del hueco. Amasamos de dentro afuera. Envolvemos en un film de cocina y dejamos en el frigorífico 40 minutos.

*Engrasamos y enharinamos el molde. Precaentamos el horno a 200°. Estiramos con un rodillo entre dos papeles de horno. Forramos con ella la base del molde y los laterales. Lavamos y secamos las manzanas. Las descorazonamos (pobres), las pelamos y las cortamos en rodajas. Colocamos una capa sobre la masa. Así hasta que no haya más. Espolvoreamos un poco de azúcar glas y horneamos 20 minutos. Dejamos enfriar lo justo. Cogemos los dos huevos y los echamos en un bol junto con 40 g de azúcar y la nata. Mezclamos todo sin batir y echamos sobre las manzanas, horneamos 30 minutos más. Sacar y dejar templar en el molde. Desmoldamos para que se termine de enfriar y una vez fría espolvoreamos azúcar glas.*