

Creador: Toñi Hernández **Recetizador:** Marubis Parra



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Si se quiere dar un toque diferente a la tarta de manzana, se puede añadir a la masa una cucharadita de canela en polvo

Descripción:

La tarta de manzana es un postre sano para todos y muy nutritivo, ya que nos aporta proteínas de calidad, azúcares de asimilación lenta para que tengamos energía y no tiene grasas.

Ingredientes para 8 personas :

- 4 Manzanas
- 2 Huevos
- Mermelada de albaricoque
- 180 gr. de Harina
- 100 gr. de Azúcar moreno
- 1/2 sobre (8 gr.) de Levadura química
- 175 ml. de Leche

Preparación:

Paso 1

Colocar la harina, la levadura, los huevos, el azúcar, 2 manzanas peladas y cortadas en dados y la leche en el vaso batidor. triturar hasta que quede una masa homogénea.

Paso 2

Verter la mezcla sobre un molde apto para el horno untado con un poco de mantequilla o aceite y espolvoreado de harina. Pelar y cortar en láminas las otras 2 manzanas, y cubrir la superficie de la tarta.

Paso 3

Colocar en el horno precalentado a 180° durante 45 minutos. Dejar que se temple un poco, desmoldar y con la ayuda de un pincel untar la superficie con un poco de mermelada de albaricoque, o bien hacer una gelatina de manzana.

Paso 4

Gelatina de manzana: En un cazo o cazuela poner todo lo que le hemos quitado a las manzanas (la piel y los corazones), 3 cucharadas soperas de azúcar, y una de Flanin el niño (o de la marca que se quiera). Cubrir de agua y dejar reducir hasta que espese. Colar y untar la superficie de la tarta.