Tarta de manzana, la mas fácil del mundo

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

Creador: Javier Romero **Recetizador:** Nuria Arias

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Antes de sacar del horno la tarta yo la gratino un poco para darle un toque tostado a la manzana

Descripción:

una vez que hagamos ésta ya iremos añadiendo grados de dificultad.

Ingredientes para 4 personas :

- 1kilo 2 unidades de Manzanas golden
- 4 unidades de Huevos medianos
- La necesaria de Mermelada de albaricoque
- 170 gr. de Mantequilla
- 8 cucharadas soperas de Azúcar
- 8 cucharadas soperas de Harina
- 8 cucharadas soperas de Leche

Preparación:

Paso 1

El molde lo habremos untado previamente con mantequilla y espolvoreado con harina, lo metemos al horno precalentado a 180º durante más o menos 15 minutos.

Paso 2

a

Paso 3

a

Paso 4

a

Paso 5

a