

**Creador:** Recetízate **Recetizador:** mamen j



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Espolvorear con azúcar antes de meter en el horno para que la superficie quede caramelizada.

## Descripción:

Receta sencilla ideal para tomar como postre o merienda.

## Ingredientes para 8 personas :

- 4 Manzanas
- 1 bote pequeño de Leche Condensada La Lechera
- 400 gr de Galletas Maria
- 100 gr de Mantequilla
- 1/2 vasito de Vino Dulce
- 1 Naranja

## Preparación:

### Paso 1

En un bol trituramos las galletas maria. Cuando esten bien trituradas agregamos el vino dulce y la mantequilla previamente reblandecida. Lo mezclamos y lo amasamos bien hasta obtener una masa compacta.

### Paso 2

Cubrimos la base y las paredes de un molde para tartas con la masa de galletas y lo reservamos en la nevera.

### Paso 3

Pelamos la manzanas, rallamos dos y las mezclamos con la leche condensada. Ponemos la mezcla de leche y manzana en el molde con la masa de galletas.

### Paso 4

Pelamos y cortamos las otras dos manzanas en en láminas finas y cubrimos con ellas la tarta.

### Paso 5

***Para terminar horneamos durante media hora a 180°.***