

# Tarta de manzana



## INGREDIENTES

- ◆ 100 gramos de mantequilla
- ◆ 4 cucharadas de harina
- ◆ 4 cucharadas de azúcar
- ◆ 1 chucharadita de levadura
- ◆ 1 huevo
- ◆ 1 chorrito de vino dulce
- ◆ 1/2 litro de crema pastelera
- ◆ 2 manzanas reineta
- ◆ mermelada de albaricoque
- ◆ guindas para adornar

## PREPARACIÓN

- 1.- Se trocea la mantequilla y se deshace al baño maría. Cuando esté derretido se retira del fuego
- 2.- Sobre la mantequilla derretida se mezcla primero el azúcar y después, añadiendo poco a poco, la harina y la levadura, removiendo hasta que esté bien mezclado
- 3.- A continuación se añade a la mezcla el huevo y el chorrito de vino dulce y se remueve bien.
- 4.- Se unta un molde para horno de mantequilla (o margarina) y se vierte la mezcla que hemos preparado, que será el bizcocho de la tarta
- 5.- Encima de la masa del bizcocho se extiende la crema pastelera, que habrá que dejar que esté tibia
- 6.- Se pelan las manzanas y se cortan en rodajitas finas, entre 1 y 2 milímetros de grosor, que se colocan alrededor de la superficie, encima de la crema.  
La manzana reineta aguanta muy bien la temperatura del horno
- 7.- Se mete al horno a 190° durante 10 minutos y luego se baja la temperatura a 165° otros 20 ó 25 minutos más. Los tiempos pueden variar de unos hornos a otros.
- 8.- Se deja que enfríe y se desmolda. Adornamos con mermelada de albaricoque y unas guindas. Se sirve fría.