

Tarta de manzana fácil



INGREDIENTES

- ◆ 3 Huevos
- ◆ 1 vaso de harina (aprox. 200cc)
- ◆ 1 vaso de 200cc de azúcar
- ◆ 1 vaso de 200cc de leche
- ◆ 6 manzanas reinetas
- ◆ 1 sobre de levadura
- ◆ 2 cucharadas soperas de mermelada de albaricoque
- ◆ zumo de medio limón

PREPARACIÓN

- 1.- Ponemos en un bol harina, azúcar, huevos, levadura y leche. Mezclamos.
- 2.- Troceamos 4 manzanas reinetas en dados, y las añadimos a la mezcla anterior.
- 3.- Batimos la mezcla, hasta tener una consistencia uniforme.
- 4.- Untamos el molde de nuestro postre con mantequilla y vertemos la mezcla.
- 5.- Partimos las 2 manzanas restantes en láminas finas y las colocamos en la parte superior del molde, encima de la mezcla.
- 6.- Horneamos aproximadamente a 180°C durante 45 min (para saber si la tarta está ya en su punto, pinchamos con un cuchillo hasta que salga sin restos de la mezcla).
- 7.- Fuera del horno, mientras se templá, mezclamos en un recipiente 2 cucharadas soperas de mermelada de albaricoque y el zumo de medio limón, y con una brocha extendemos por encima de la tarta. Gratinamos durante otros 5 minutos. Lista para comer.