




1.



### Ingredientes

Esta era la receta de la tarta de manzana de mi abuela. Nunca he visto otra igual. Siempre será mi favorita y he ganado varios primeros premios en varias competiciones. ¡Espero que se convierta en una de tus favoritas!

1 h 30 m  8 raciones  512 cal 

### Ingredientes

- 1 paquete de pasta de hojaldre doble para molde de 22cm
- 1/2 taza de mantequilla sin sal
- 3 cucharadas de harina común
- 1/4 taza de agua
- 1/2 taza de azúcar blanca
- 1/2 taza de azúcar morena
- 8 manzanas golden peladas, sin corazón y en láminas



Prep

30 m

Cocinado

1 h

Listo en

1 h 30 m

### Instrucciones

1. Precalentar el horno a 220°C. Derretir la mantequilla en un cazo. Agregue la harina hasta formar una pasta. Agregue el agua, el azúcar blanco y el azúcar moreno, y deje hervir. Reduzca la temperatura y deje hervir a fuego lento.
2. Coloque la base de hojaldre en el molde. Rellene con manzanas, montadas entre si