




1. Diseño mobile-first



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 déje hervir

2. Diseño min-width 30.5em



1 h 30 m



8 raciones



512 cal



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!



Prep

30 m

Cocinado

1 h

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

3. Diseño min-width 50.5em



Tarta de manzana

1 h 30 m



8 raciones



512 cals



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!



Prep

30 m

Cocinado

1 h

Listo en

1 h 30 m

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