

TARTA DE MANZANA

I. INGREDIENTES



- 1 kg. de manzanas
- 3 huevos
- 125 gr. de mantequilla
- 1 vaso (de agua) de harina
- 1 vaso (de agua) de azúcar
- ½ vaso (de agua) de leche

II. PREPARACIÓN

PRIMERA PARTE

1. Se pelan las manzanas y se les quita el corazón.
2. Se cortan en lonchas unas pocas para colocarlas encima de la tarta (un plato)
3. El resto se puede cortar con menos cuidado, incluso con un robot de cocina.



4. Se colocan las manzanas sobre un molde untado de mantequilla y enharinado, dejando para la capa superior las que hemos cortado con más cuidado. Éstas se colocarán como en abanico en la capa superior.

Foto M.V.

SEGUNDA PARTE

1. Se funde la mantequilla y se deja atemperar.
2. Se baten los huevos y se les añade el azúcar, la harina, la leche y la mantequilla fundida (vigilad que no esté caliente).



Foto M.V.

3. Se echa la mezcla sobre las manzanas ya colocadas.



Foto M.V.

4. Se mete al horno precalentado, en la parte alta, a 170° durante una hora. Está hecha cuando la pinchamos con una aguja y sale limpia, pero no se ve seca.

Dejad enfriar y

¡BUEN PROVECHO!