Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta fácil de manzana

20min · 8 raciones · 187 kcal

Ingredientes

- 1 rollo de masa de hojaldre redondo
- 2 manzanas Pink Lady
- Mantequilla
- Canela en polvo
- Azúcar (opcional)
- Agua
- El zumo de medio limón

POR RACIÓN

Proteínas	2 g
Grasas	8,8 g
Hidratos	26 g
Fibra	1,8 g

Elaboración

1. Llenamos un bol con agua y añadimos el zumo de limón.
2. Pelamos y cortamos la manzana en láminas muy finas y las vamos introduciendo en el bol con el agua y el zumo de limón para que no se oxiden.
3. Desenrollamos la masa de hojaldre, la pinchamos con un tenedor para que no suba demasiado.
4. Retiramos el agua con limón de la manzana laminada, secamos un poquito la manzana con papel absorbente y vamos colocando en el hojaldre.
5. Pincelamos el hojaldre con la mantequilla en pomada.
6. Metemos al horno a 180 grados por arriba y por abajo unos 15-20 min. hasta que veamos que está doradita, unos min. antes de sacarla le espolvoreamos un poquito de azúcar por encima (opcional).
7. Retiramos del horno, dejamos enfriar y le ponemos un poquito de canela por encima.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya