Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de manzana

1h · 8 raciones · 198 kcal

Ingredientes

- 2 huevos
- 1 vaso pequeño de leche (200 ml. Aprox)
- 1 vaso pequeño de harina
- 3/4 vaso pequeño de azúcar (si te gusta muy dulce, echale el vaso entero, sino un poco menos)
- 6 manzanas (4 para el relleno + 2 manzanas para decorar)
- 3 cucharadas de mermelada de melocotón
- 1 poco de mantequilla
- 1 chorreón de brandy o coñac

POR RACIÓN

Proteínas	3,4 g
Grasas	3,6 g
Hidratos	40 g
Fibra	3,5 g

Elaboración

1. Lavamos, pelamos y troceamos 4 manzanas.
2. Batimos los 2 huevos en la batidora, y añadimos las manzanas.
3. Añadimos también el vaso de leche, de azúcar y de harina, y batimos todo bien.
4. Untamos el molde para horno con un poco de mantequilla para que no se pegue, y precalentamos el molde a 180gr.
5. Vertemos la masa en el molde.
6. Troceamos finamente las 3 manzanas restantes y las ponemos para decorar por encima cubriendola entera.
7. Horneamos durante 45 min aprox. (Id mirando como digo siempre, que cada horno es un mundo)
8. Mientras se hace la tarta, mezclamos las 3 cucharadas de mermelada de melocotón con un chorreón de brandy o coñac, que me encanta el toque que le da.
9. Pasados los 45 min. sacamos la tarta y extendemos la mezcla de la mermelada por todas partes.
10. Horneamos 10 min más y lista!!

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta