Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de manzana

1h · 8 raciones · 367 kcal

Ingredientes

- 6 manzanas (4 para el relleno y 2 para decorar)
- 2 huevos
- 1 vaso de leche
- 2 vasos de harina
- 1 vaso de azúcar (yo puse algo menos)
- 1/2 sobre de levadura
- Mantequilla para engrasar el molde

COBERTURA

- 3 o 4 cucharadas de mermelada de melocotón
- Un chorreancito de brandy o coñac

POR RACIÓN

Proteínas	6,4 g
Grasas	4,5 g
Hidratos	75 g
Fibra	4,3 g

Elaboración

1. Pelar y trocear cuatro manzanas y añadirlas al robot de cocina o batidora
2. Añadir dos huevos y programar un minuto a velocidad siete
3. Añadir un vaso de leche, uno de azúcar, dos de harina y un poquito de levadura
4. Volver a programar un minuto a velocidad 10
5. Verter la mezcla en un molde engrasado con mantequilla
6. Hacer capas con las otras dos manzanas en láminas
7. Hornear 45 minutos a 180º
8. Mezclar la mermelada de melocotón con un poquito de brandy o coñac
9. Extenderla bien por la tarta y hornear 10 minutos más

RECOMENDACIONES

Yo la hice en mi robot de cocina, pero también puedes usar una batidora.

Hecho con CookNest

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