Tarta de manzana

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Esther Pízcore

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
No tiene ningún truco; es una receta facilísima.

Descripción:
Una deliciosa y fácil tarta de manzana, donde lo más dificultoso es pelar la fruta.

Ingredientes para 8 personas :

- 1 Kilo de Manzana Golden, preferentemente
- 125 gramos de Margarina Tulipán
- 8 cucharadas de Leche
- 8 cucharadas de Azúcar
- 8 cucharadas de Harina
- 1 cucharada de Levadura Royal
- Dos unidades de Huevos
- 2 cucharadas de Mermelada de melocotón
- Solo el zumo de Limón

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 200 grados. Mezclar bien la margarina, la leche, la harina, el azúcar, los huevos y la cucharada de levadura Royal (puedes hacerlo en batidora, thermomix o a mano). Pelar las manzanas y picarlas todas menos una (que guardaremos para adornar) en trocitos muy pequeños. Añadimos la manzana troceada a la masa. Untamos bien un molde desmoldable con mantequilla (o margarina) y añadimos la mezcla. Ponemos con cuidado los gajos de la manzana que nos sirven de adorno y echamos unas cucharaditas de azúcar por encima. Metemos en el horno unos 40-45 minutos (ya sabéis que los hornos son todos diferentes y parecen tener vida propia; poner en principio 35 minutos y luego vais controlando). Mientras hacemos un almíbar con dos cucharadas de mermelada de melocotón, dos cucharadas de azúcar, dos de agua y el zumo de un limón. Llevamos a ebullición y lo extendemos bien por encima de la tarta, una vez sacada del horno. ¡¡¡A disfrutar!!!!