La típica tarta de manzana

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

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Lámina de hojaldre
- 2 Manzanas Reineta
- 20 g. de Mantequilla
- 1 cucharada de Azúcar
- Mermelada de albaricoque

Preparación:

Paso 1

Extiende la masa de hojaldre y recorta 2 rectángulos. Forra una placa de horno con papel de horno y coloca los hojaldres. Limpia y pela las manzanas. Córtalas en gajos finos y distribúyelos sobre los hojaldres. Espolvorea con el azúcar, pon encima unos trocitos de mantequilla e introduce en el horno a 200º C, durante 20 minutos. Unta la tarta con mermelada de albaricoque.