

Tarta de manzana casera

Ingredientes:

Para la tarta:

1 kg de manzanas (mejor si son reinetas)

6 cucharadas colmadas de azúcar

6 cucharadas de mermelada de melocotón

6 cucharadas de harina

2 huevos

1/2 copita de coñac (opcional)

Para barnizar la tarta:

2 cucharadas de agua

1 cucharada de azúcar

2 cucharadas de mermelada de melocotón

Utensilios necesarios:

1 bol para mezclar los ingredientes

1 batidora

1 cazo

1 molde de 20 cm diámetro apto para horno

Horno

Preparación:

Se parten las manzanas en trocitos menos dos (que se dejan para adornar) y se reservan en un bol. Se añaden el azúcar, la mermelada, la harina y los huevos (y el coñac si se desea) en el bol. Se bate todo hasta que se hace una papilla. Se unta el molde de horno de mantequilla y se vierte la papilla sobre él. Se adorna con las manzanas sobrantes partiéndolas en 4 partes o gajos y cada gajo en finas láminas. Estas láminas de manzana se van poniendo sobre la papilla en la parte más exterior de la tarta en forma de círculo.

Una vez se ha cerrado el círculo se forma otro más pequeño en la parte central hasta quedar cubierta toda la tarta de láminas. Para barnizar la tarta se calienta en un cazo el agua, el azúcar y la mermelada durante 5 minutos o hasta que se espese. Se cubre la tarta totalmente con este almíbar y se introduce en el horno, previamente calentado, a 200°C durante 45 minutos.

¡Qué la disfrutéis!

www.cocinadecine.com