

TARTA DE MANZANA

Ingredientes:

Para la base:

2 barras de mantequilla suavizada (90g) c/u
2 huevos
1 cucharadita de sal
3 tazas de harina de trigo
100 ml de leche

Para el relleno:

1 lata de leche condensada
1 cucharadita de canela molida
1 cucharada de harina de trigo
1 huevo
2 cucharadas de mantequilla derretida
3 manzanas, peladas, descorazonadas, partidas a la mitad y en rebanadas.

HORNO PRECALENTADO A 180° C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla hasta acreamar, agrega los huevos y la sal, mezcla perfectamente e incorpora poco a poco la harina y la leche, sigue batiendo hasta formar una masa lisa.
2. Vuelca sobre una mesa ligeramente enharinada y con la ayuda de un rodillo extiende la masa.
3. Cubre un molde para tarta previamente engrasado y enharinado. Reserva.
4. Mezcla dentro de un bowl la leche condensada con la canela, la harina, el huevo y la

mantequilla. Vierte sobre la base para tarta y acomoda la manzana de forma decorativa en la superficie. Hornea durante 1 hora o hasta que las manzanas se sientan suaves al picar con un cuchillo.

5. Retira del horno, deja enfriar ligeramente y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	1 hora
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6