

# TARTA DE MANZANA



## Ingredientes (8 personas):

- 4 manzanas
- 180 gr. de harina
- 1/2 sobre de levadura química (8 gramos de polvos para hornear)
- 2 huevos
- 100 gr. de azúcar moreno
- 175 ml. de leche
- frutos rojos (para adornar)
- mermelada de albaricoque
- mantequilla y harina para el molde

## Elaboración de la receta de Tarta de manzana:

Coloca la harina, la levadura, los huevos, el azúcar, 2 [manzanas](#) (peladas y cortadas en dados) y la leche en el vaso batidor. Tritura hasta que quede una masa homogénea.

Vierte la mezcla sobre el [molde](#) untado de mantequilla y espolvoreado de harina. Pela las otras 2 manzanas, córtalas en láminas y cubre la superficie de la tarta.

Hornéala a **180°C** durante **45 minutos** (con el horno precalentado).

Deja que se temple un poco, desmolda y con ayuda de un [pincel](#) unta la superficie con un poco de [mermelada de albaricoque](#).

Adorna la tarta de manzana con los frutos rojos y unas hojas de menta. Sirve la tarta de manzana.