

# TARTA DE MANZANA



## INGREDIENTES:



**4 MANZANAS**



**175ml. LECHE**



**2 HUEVOS**



**AZUCAR**



**HARINA**



**MERMELADA**

## **PREPARACIÓN**

- 1. En un bol colocamos la leche, los huevos, el azúcar y 3 manzanas peladas y troceadas (reservando una manzana para la decoración).**
- 2. A esta mezcla, incorporaremos la harina tamizada y seguiremos batiendo hasta que nos quede una masa homogénea.**
- 3. Untaremos un molde con aceite y espolvorearemos un poco de harina sobre él.**
- 4. Vertemos la mezcla en el molde y la decoramos con la manzana cortada en laminas que habíamos reservado.**
- 5. Con el horno precalentado a 180°C horneamos durante 45 minutos.**
- 6. Dejaremos que se temple y con la ayuda de un pincel, pintaremos la superficie de la tarta con mermelada de albaricoque.**