
Receta de Tarta de Manzana Fácil

01 Dic 2021



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un postre muy rico que nos ha enviado nuestra amiga **Araceli Monge**, se trata de una rica **Tarta de Manzana**, nos cuenta que es muy fácil de preparar y que nos va a gustar a tod@s porque queda exquisita.

Ingredientes

- Medida (un vaso de los de agua)
- Aceite de girasol (un vaso)
- Leche entera (un vaso)
- Harina (un vaso)
- Azúcar (un vaso)
- Huevos frescos (tres)
- Levadura (una cucharadita)
- Manzana (una)
- Mermelada de melocotón

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180º
2. Batir bien todos los ingredientes y echar media manzana pelada y picada
3. Engrasar un molde apto para el horno y volcar toda la mezcla batida
4. Pelar y cortar la otra mitad de la manzana en gajos y colocarla sobre la mezcla
5. Meter el molde en el horno y dejar unos 40 minutos
6. Cuando este bien cuajada la tarta, sacarla y extender mermelada de melocotón por encima
7. Meter de nuevo al horno y gratinar unos minutos
8. Dejar enfriar, servir y....buen provecho!!!