Receta de Tarta de Manzanas con Base de Galletas

24 Mayo 2014

Buenos días a tod@s, para este fin de semana que el tiempo está un poco fresquito, os dejo esta rica receta de tarta de manzanas, es fácil de preparar y gustará a toda la familia.

Ingredientes

- Manzanas golden (tres o cuatro)
- Leche condensada (uno pequeño)
- Huevos (dos)
- Galletas maría (un paquete)
- Mantequilla (100grs)
- Mermelada de melocotón
- Licor de manzana (opcional)

Modo de Preparación

1. Picar las galletas y mezclar con la mantequilla que quede una pasta compacta
2. Extender en la base de un molde dejando un pequeño reborde
3. Añadir un poquito de licor de manzano u otro que os guste
4. Batir los huevos con la leche condensada y volcar en el molde
5. Rallar una o dos manzanas y echarlas sobre la mezcla
6. Cortar el resto de manzanas en gajos finos y colocar sobre la superficie de la masa
7. Meter al horno a 180º previamente calentado y mantener unos treinta minutos hasta que la manzana esté dorada
8. Dejar enfriar, desmoldar y decorar con mermelada de melocotón o albaricoque y....buen provecho!!!