

Tarta de Manzana



Ingredientes:

- 2- 3 manzanas cortadas en gajos finos
- azúcar para espolvorear
- mermelada de albaricoque para barnizar

Para la masa:

- 60 gramos de mantequilla
- 60 gramos de azúcar
- 150 gramos de harina
- 1 huevo

Crema pastelera:

- 500gr. de leche entera.
- 1 huevo.
- 40gramos de maicena.
- 20gramos de mantequilla

Elaboración:

1°. Ponemos todos los ingredientes en el vaso y programar 20 segundos velocidad 5 sacar y cubrir un molde y reservar.

2°. Poner todos los ingredientes y programar 10 segundos velocidad 3, ponemos la mariposa, y programamos 10 minutos a 90° velocidad 2. Dejar enfriar un poco, y utilizarla templada, para que sea más fácil de extender.

3°. Poner las rodajas de manzana sobre la crema pastelera, espolvorear de azúcar la superficie y meter al horno 30 minutos con el horno precalentado a 180°

4°. Sacar dejar enfriar y pintar con mermelada de albaricoque bien batida y colada para que no tenga trozos y de esta manera nos quedará brillante.