

TARTA DE MANZANAS

INGREDIENTES:

- 4 MANZANAS, PREFERIBLAMENTE ÁCIDAS
- 200 GR. AZÚCAR
- 200 GR. HARINA
- 4 HUEVOS
- ¼ L. LECHE
- MANTEQUILLA PARA EL MOLDE
- AZÚCAR PARA ESPOLVOREAR



ELABORACIÓN:

1. Mezclamos la harina con el azúcar y reservamos (mezcla 1)
2. Pelamos y cortamos las manzanas en medias lunas
3. Untamos el molde con mantequilla. Vale una fuente de pìrex u otra de horno, que no sea un molde desmontable.
4. Encendemos el horno y lo ponemos a 180°C, para que se vaya calentando.
5. Cubrimos el fondo con la tercera parte de la mezcla 1.
6. Cubrimos la mezcla con medias lunas de manzana.
7. Repetimos la operación 2 veces más, teniendo en cuenta que la ultima capa de manzana se quede bien colocada, ya que va a ser la que dará vista a la tarta.
8. Batimos los huevos con la leche y volcamos con cuidado por encima de la última capa de manzana.
9. Espolvoreamos con bastante azúcar.
10. Ponemos al horno y programamos 15 min.
11. Cuando pasen los 15 minutos bajamos la temperatura a 140°C, sin abrir el horno y programamos otros 15 min. transcurrido este tiempo debería estar bien cuajada, pero podemos asegurarnos pinchando con un palillo. Sacamos y desmoldamos colocando un papel film encima y volcando para pasar a una bandeja.