

Tarta de Manzana fácil

(sin huevo)



Ingredientes

Para un molde de 21 cms:

- 800 g de manzanas (golden, reineta...)
- 240 ml de leche = 1 taza
- 130 g de harina de trigo = 1 taza
- 100 g de azúcar = 1/2 taza
- 100 g de mermelada de albaricoque o durazno
- Esencia de vainilla y canela al gusto (opcional)

Dedicación: 10 minutos

Horneado: 55 minutos

Cantidad: 8 - 10 raciones



- 1** Comenzamos engrasando y enharinando un molde cerrado de 21 cm. Ponemos a precalentar el horno a 180° C = 350° F. Cortamos las manzanas en tacos gordos, a excepción de una que cortaremos en medias lunas y que utilizaremos para la decoración.
- 2** En una licuadora, procesadora o una picadora de vaso alto echamos las **manzanas** en tacos, la **leche** a temperatura ambiente, la **harina** tamizada y el **azúcar**. Picaremos hasta obteniendo una crema homogénea, con todos los ingredientes integrados.
- 3** Vertemos en el molde y repartimos por la superficie las láminas de manzana, haciendo el dibujo que más nos guste. Colocamos en el centro del horno y **horneamos a 180° C = 350° F durante unos 55 – 60 minutos**, con calor arriba y abajo. Horneamos hasta que al pinchar en el centro, el pincho salga limpio. Una vez horneada la dejamos templar y después la **dejaremos enfriar del todo en el frigorífico durante un mínimo de 2 ó 3 horas**.
- 4** A la hora de servir hacemos un baño con **dos cucharadas de agua caliente con una cucharada bien llena, de mermelada**. Removemos para que se disuelva la mermelada y con ese almíbar bañamos la superficie de la tarta. Acompañamos de un buen café, un chocolate, un té, fruta fresca...