

**:: Tarta de manzanas**

Categoría:	<b>Postres</b>
Nacionalidad:	<b>Española</b>
Dificultad:	<b>Fácil</b>
Preparación:	<b>70 min.</b>
Vegetariana:	<b>Si</b>
Nivel calorías:	<b>Medio</b>



**Ingredientes para 6 personas:**

- 1,5 tazas de azúcar
- 1 taza de harina
- 1 taza de leche
- 1 kilo de manzanas reineta
- 150 gramos de confitura de albaricoque
- 2 huevos
- 130 gramos de mantequilla
- 250 gramos de masa de hojaldre congelada

**Instrucciones de elaboración:**

Se pelan y se pican finamente las manzanas y se apartan unos 100 gramos cortados en láminas para decorar.

Aparte se mezclan todos los ingredientes, o sea, harina, leche, azúcar, huevos y 100 gramos de mantequilla previamente calentada para que se diluya.

Una vez hecha la crema se agregan las manzanas, se mezcla muy bien.

Se unta un molde de horno con aro de mantequilla y se forra con la masa de hojaldre, se pincha todo el fondo.

Se vierte la mezcla.

Se adorna con manzana en láminas y se mete al horno tres cuartos de hora o una hora a 180°, horno medio.

Una vez cocido se disuelve un poco de confitura de albaricoque con un poco de agua y se vierte por encima.

Esta operación en caliente.

Maridaje recomendado: L o de l origan rosat, Bodegas Gaston Coty, DO Cava