

Tarta de manzana



Nombre de la receta

Tarta de manzana

Tiempo

50 Minutos

Dificultad

Media

Personas

8

Alérgenos



Descripción

Tarta casera de manzana con yogur

Ingredientes

- 3 manzanas grandes
- 3 huevos
- 1 yogurt natural o de limón
- 2 vasos de yogur de azúcar
- 3 vasos de yogur de harina
- 1/2 sobre de levadura tipo royal
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 limón
- 1 cucharada sopera de mermelada de melocotón (al gusto)

Pasos

1 En primer lugar echamos un poquito de aceite de oliva en el molde y lo esparcimos con una brochita. Cubrimos todo el fondo del molde y los laterales.



2 A continuación cogemos un bol y echamos el yogur, en este caso hemos utilizado un yogur natural azucarado.



3 Ahora lavamos el vasito de yogur y lo utilizamos de medida para añadir al bol dos vasitos de azúcar y los tres vasitos de harina.



4 Añadimos también el medio sobre de levadura.



5 Echamos también los tres huevos.



6 Ahora procedemos a pelar y partir en trocitos una manzana y media. Lo añadimos también al bol.



7 Por último añadimos la ralladura y zumo de un limón.



8 Es el momento de batir todo bien con la batidora.



9 Lo vertemos sobre nuestro molde previamente engrasado.



10 Antes de meterlo en el horno añadimos la manzana y media cortada en láminas finas. La colocamos con cuidado sobre la superficie de la mezcla y lo metemos en el horno previamente calentado a 200°C.



11 Lo horneamos durante 35 minutos aproximadamente a 200°C.



12 Cuando veamos que ya está prácticamente cuajado y dorado, lo sacamos del horno y lo barnizamos con la mermelada de melocotón o del gusto que se prefiera.



13 Lo volvemos a meter en el horno apagado para que se termine de dorar. Los sacamos y dejamos que se enfríe antes de desmoldarlo. Ya tenemos lista nuestra jugosa tarta de manzana.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Carmen Jurado