



Tarta de manzana

Ingredientes para 4 personas: 140g de harina, 140g de azúcar, 120g de margarina, 2 ó 3 huevos, según el tamaño, 1 cucharadita de levadura, 1 ó 2 manzanas royal gala.

Preparación: En un bol se echan los huevos batiéndolos bien, aparte, se derrite la margarina y una vez fría, se mezcla con los huevos. A continuación se le echa el azúcar y por último, se le añade la harina mezclada con la levadura echándola poco a poco. el molde se unta con margarina y harina echándole toda la mezcla en él. Las manzanas se pelan, se parten por la mitad, se cortan en cascós finos, se pone encima de la masa previamente preparada y se mete en el horno a 175° durante 15 minutos.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Autora de la receta: Ana Jiménez Ruiz

Supermercado masymas 71 - Porcuna