

TARTA DE MANZANA...., rapidita

Ingredientes:

- 1 taza de harina
- 1 taza de azúcar
- 1 sobre Royal
- jugo de ½ limón
- un chorrito de coñac
- 1 taza de leche
- 3 huevos
- 2 manzanas reineta (medianas)
- 2 cucharadas de mermelada de melocotón

Preparación:

1. En un cuenco se coloca el harina + el azúcar + el sobre Royal, se mezcla y se reserva.
2. En otro cuenco se cascan los 3 huevos y se le añaden 1 taza de leche, se bate y se reserva.
3. Se unta el molde con mantequilla.

A continuación hacer lo siguiente:

- Empezar colocando en el fondo del molde, que hemos untado de mantequilla, la mitad de la mezcla de harina +azúcar + Royal repartiéndola pareja.
- Colocar una capa de manzana reineta cortada en lascas algo delgadas.
- Verter una capa de la mezcla de leche + huevos y extenderla para hasta cubrir.

Repetir la operación:

- Colocar la otra mitad de la mezcla de harina +azúcar + Royal repartiéndola pareja.
- Colocar otra capa de manzana reineta cortada en lascas algo delgadas.
- Verter el resto de la mezcla de leche + huevos y cubrir bien.

En una cazuela aparte:

- Verter el jugo de ½ limón
- Añadirle una cucharadita de azúcar
- Echarle un chorrito de coñac (poco)
- Colocar la cazuela en el fuego y hervir
- Verter sobre el contenido que ya tenemos en el molde.
- Precalentar el horno a 200°C de temperatura e introducir el molde con todos los ingredientes, bajando entonces la temperatura 160°C
- Dejarlo en el horno una hora
- Apartar y dejar enfriar

Eso es todo..., ¡que aproveche!