

TARTA DE MANZANA

diferente



Ingredientes para un molde de 22 cm de diámetro:

- 1 kg de manzanas
- 2 huevos
- 1 vaso de leche
- 1 vaso de harina
- 1/2 vaso de tagatosa
- 1 cucharadita de levadura

Preparación:

Pelamos las manzanas, le retiramos el corazón y partimos en láminas.

En un bol mezclamos la harina junto con la levadura y la tagatosa.

En otro bol batimos los huevos junto con la leche.

Cubrimos la base del molde elegido con papel de hornear y engrasamos para que no se pegue.

Cubrimos la base con una fina capa de los ingredientes sólidos. A continuación cubrimos de manzana y seguidamente de los ingredientes líquidos. Repetimos la operación hasta terminar los ingredientes, terminando con una capa de manzana.

Horneamos a 180° durante 60 minutos.

[Conlaszarpasenlamasa](#)