



Tarta de manzana

Ingredientes:

1 placa de pasta brisa

6 manzanas (las mejores, reinetas)

2 cucharadas de azúcar

un poco de canela

un poco de vainilla

azúcar para espolvorear

Pelar y cortar en cuartos 4 manzanas, quitarles el corazón y partirlas en trozos pequeños.

Ponlas a cocer con las 2 cucharadas de azúcar, la vainilla y la canela en polvo.

Deja que se haga hasta que esté casi sin líquido y la manzana blanda.

Pasa con la minipimer para hacer un puré.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Precalienta el horno a 180°.

Extiende la pasta brisa en el molde. Pincha con un tenedor.

Parte las otras 2 manzanas peladas en láminas.

Pon el puré de manzanas en el fondo de la tarta.

Coloca las láminas de manzana encima, espolvorea con azúcar.

Mete al horno hasta que estén la masa y la manzana doradas (alrededor de 1/2 hora).

Sirve templada.