



Tarta de manzana con crema



- Si no tienes molde desmontable puedes utilizar uno de loza que puedas sacar a la mesa y así no tienes que desmoldarlo.

Ingredientes:

- 1 plancha de pasta brisa o de hojaldre
- 1/2 litro de crema pastelera
- 3 manzanas ácidas
- 2 cucharadas de mermelada de albaricoque

Precalienta el horno a 180°.

Extiende la masa sobre un molde desmontable y hornea con [papel](#) y legumbres o pinchando la masa 15 minutos. Si no sabes como hacerlo puedes verlo [aquí](#) si quieres pincharla y [aquí](#) si quieres hacerlo con [papel](#) y legumbres.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Saca del horno y pon en el fondo la crema pastelera. Te dejo la receta [aquí](#). Pela y corta las manzanas en láminas finas. Cubre con ellas la crema pastelera y hornea otros 20 minutos.



Mezcla la mermelada con dos cucharadas de agua, mete en el microondas 1 minuto, mezcla



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

bien y pinta con un pincel las manzanas.



Deja que se temple o enfríe, desmolda y sirve.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>
