



## Ingredientes

- 3 huevos
- 1 vaso y medio de azúcar
- 1 vaso y medio de leche
- Medio vaso de harina
- 1 kg. de manzanas
- Mermelada

## Tarta de manzana

### Preparación

Se pelan las manzanas, se les quita el corazón y se pican. A continuación, se pasa todo por la batidora y se vierte en un molde en cuyo fondo se ha puesto un papel de aluminio engrasado. Una vez que el líquido está espeso se adorna por encima con unos trocitos de manzana, cortados en láminas. En el horno se tiene durante una media hora y, poco antes de que la tarta esté lista del todo se le espolvorea el azúcar. Ya en frío se quita del molde y se le añade una capa de mermelada de albaricoque o manzana para que brille.



Receta: Nieves