

Tarta de manzana

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/1018/tarta-de-manzana>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Ingredientes: -Una base de hojaldre redonda yo uso la de marca la cocinera -Dos manzanas golden y un pl´tano -Dos cucharadas de mantequilla 60 gramos de azúcar moreno y Canela

Elaboraci´n: -Pelar y trocear el pl´tano y manzanas en trocitos, menos media manzana que haremos laminas para decorar -En una sartén poner la mantequilla, el pl´tano y la manzana, junto con el azúcar moreno y una pizca de canela -Y cocinar hasta blandear la manzana -Para la Crema: mezclar en un cazo 75gr de azúcar con 20 gr de harina y 150cc de leche. Poner al fuego hasta que espese sin dejar de remover (los ingredientes multiplicar por 4) -Una vez espesado mezclar con la manzana y pl´tano cocinado.Verter esa mezcla sobre el hojaldre colocado en un molde redondo y colocar las l´minas de manzana.-Meter al horno hasta que se dore el hojaldre.

Y Bon appetit...!! Espero que os guste el sabor de esta crema que me costo mucho perfeccionar es la primera vez que la comparto...!!

 Receta y fotos: Antonio Moreno Saorín

Tarta de manzana

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5vn87rw>](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

Tarta de manzana

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5vn87rw>](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

Tarta de manzana

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5vn87rw>](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

Tarta de manzana

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5vn87rw>](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

Tarta de manzana

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5vn87rw>](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

Tarta de manzana

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5vn87rw>](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

Tarta de manzana

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5vn87rw>](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

Tarta de manzana

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5vn87rw>](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

Tarta de manzana

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5vn87rw>](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

Tarta de manzana

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y5vn87rw>](mailto:ruralmur@regmurcia.com)