

# Tarta de Manzana (Receta antigua)

## Ingredientes :

- 1 vaso de harina
- 1 vaso de azúcar
- 1 vaso de aceite
- 1 vaso de leche
- 2 huevos
- 1 Kg. de manzanas
- mermelada de albaricoque

## Preparación

Picar varias manzanas como para tortilla, reservando otras para cubrir la tarta.

Untar el molde con aceite y poner en él los trocitos de manzana.

Mezclar la harina con el azúcar y ponerlo encima de las manzanas.

Batir los huevos con la leche y añadirlo por encima. Mover el molde para que quede bien repartido.

Cubrir con medias rodajas de manzanas, cortadas para presentación.

Espolvorear con azúcar.

## Horneado

Hay que calentar el horno a 200 °C un cuarto de hora antes, con las resistencias de arriba y de abajo.

Hornear unos 45 minutos y pintar la tarta con mermelada de albaricoque..