



Tarta de manzana



Ingredientes:

- 3 huevos
- 1 vaso pequeño de azúcar
- 1 vaso pequeño de harina
- 1 vaso pequeño de aceite
- un chorro de cointreau (opcional)
- ralladura de un limón
- 3 manzanas ralladas o trituradas
- 1 sobre de levadura Royal
- una manzana para el adorno

Indicaciones:

1. Se batan los huevos con el azúcar, la harina y el aceite.
2. Se echa el cointreau, el limón rallado, las manzanas trituradas, el sobre de levadura y se mezcla todo bien.
3. Para la decoración, se parte una manzana en finitas lonchas y se coloca encima de la masa. También se añade por encima un poco de azúcar espolvoreado.
4. Se mete en el horno, previamente encendido a una temperatura de 160° aproximadamente.

Consejo: Para ver si realmente la tarta se ha hecho, pincha con una aguja o tenedor y si éstos salen limpios, es decir, si la masa no se ha quedado pegada en ellos, eso es que la tarta ya está lista. En caso de que salga masa pegada debes dejarla que se haga un poquito más. Cuando el tenedor o aguja salen limpios, ya se puede proceder a poner el gratinador para que se doren un poquito las lonchas de la manzana de adorno.