

Tarta manzana

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Noemí

INGREDIENTES

0

4 Manzanas — si son ácidas mejor

Mermelada — melocotón

1 lamina/s

Hojaldre

Crema pastelera

ELABORACIÓN

Poner el hojaldre en un molde para tartaletas y echar la crema pastelera , cubrir con manzana y hornear a 200º hasta que la manzana se ponga doradita por los bordes, sacar y dejar reposar un poco , mientras diluir un poco de mermelada con agua en el micro y pasarla por un colador si no se quieren los trocitos, pintar con esto la tarta y a comer. Yo he usado la receta de la crema pastelera del libro de repostería de thermo, pero también suelo hacerla en el micro y queda muy bien, os la pongo por si la queréis probar.