

Tarta alsaciana

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

INGREDIENTES

0

Manzanas

Masa quebrada

Royale (Tarta alsaciana)

ELABORACIÓN

Las Manzanas las pelamos y descorazonamos, las partimos en dos, las ponemos boca abajo y cortamos lonchas finas sin llegar a desprenderlas. Montaje:
Molde con masa de fondo,(es una simple quebrada) colocamos las manzanas cortadas y horneamos 30 minutos, 180°C. pasado este tiempo añadimos el royale (las natillas) y horneamos otros 30 minutos.Nuestra elaboración.