

Tarta manzana

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.