

Torta manzanas palmira

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

INGREDIENTES

0
18 cucharada/s Harina con levadura
18 cucharada/s Azúcar
100 gr Mantequilla
2 Manzanas - en finas rodajas
18 cucharada/s Leche
2 Huevos
Vainilla - (esencia)
0,50 taza/s Azúcar

ELABORACIÓN

Esta receta está sacada de unos de los libros de la Hermana Bernarda. Es fácil de hacer y muy rica. Mezclar en un bol harina y azúcar, incorporar manteca cortada y unir la preparación formando una mezcla arenosa.

Enmantecar y enharinar una fuente de vidrio para horno y colocar la mitad de la mezcla arenosa.

Ubicar las rodajas de manzana y cubrir con la mitad restante de la mezcla.

Batir aparte los huevos, la leche y la esencia. Verter sobre la preparación.

Una vez que ha absorbido el líquido, espolvorear con azúcar.

Cocinar en horno moderado aproximadamente 50 minutos.

Le añadí:

Canela, ralladura de limón y/o naranja en la mezcla de harina manteca y azúcar y le puse 3 manzanas.

Comentario Chavela

Yo puse tres huevos y espolvoreé canela en las manzanas y utilicé menos azúcar (la receta dice ½ taza) para espolvorear la torta antes de hornear.