

Re: recetas fáciles y rapidas
por medra el Vie May 22, 2009 11:33 pm

Esta tarta de manzana,es facil y sale de muerte.

Ingredientes:

- 1KG de manzanas.
 - 2 yogures naturales.
 - 2 medidas de azucar.
 - 2 Medidas de harina.
 - 1 medida de aceite de girasol.
 - 4 huevos
 - 1 sobre de levadura.
- (Las medidas son el vaso vacio del yogur)

Preparacion:

Se pelan las manzanas y se pican en trozos,en un bol.

Echar el resto de ingredientes al bol.

Batirlos todos bien.

En un molde de tartas,untamos el fondo con mantequilla,y echamos la mezcla batida.

Se mete al horno a 180-200 grados.

Importante:Se sirve bien fria.

Opcional: Puedes ponerle laminas de manzana por encima(antes de meterla al horno),y cuando este hecha,untarla por encima con mermelada de albericoque.

(Para saber si esta bien hecha,le puedes pinchar con una aguja,y esta debe salir limpia, y si no a ojo).

saludos.