

# Tarta de Manzana de Papi

## Ca la Meiga



### Necesitamos....

- 5 Manzanas.
- 2 Vasitos de Azúcar (100 gr.).
- 3 Vasitos de Harina (100 gr.).
- 1 Sobre de Levadura.
- 1 Vasito de Leche (150 ml.).
- 1 Limón (unas gotas y la ralladura).
- 3 Huevos.
- 1/2 Vasito de Aceite de Oliva Suave.
- Margarina y Harina (Para el Molde).
- Azúcar y Agua (Para la Cobertura).

### Paso 1

En un bol ponemos el Azúcar y los Huevos que mezclaremos rompiéndolos un poco con unas varillas. Cortamos la Leche poniéndola a templar 12 minutos en el Microondas, añadimos unas gotitas de Zumo de Limón, remover, esperar unos segundos y veréis que se cuaja. Esta Leche Cortada junto con el Aceite lo incorporamos al bol y mezclamos bien con las varillas.

### Paso 2

Aparte mezclamos la Harina con la Levadura y agregamos al bol tamizando. Añadimos la ralladura de 1 Limón, trabajamos bien con las varillas hasta que esté cremosa la mezcla.

### Paso 3

Pelamos, descorazonamos y picamos 3 de las Manzanas una a una y añadimos a la mezcla para que no se oxiden. Las Pielas y los corazones se reservan con agua para hacer la Cobertura.

### Paso 4

Una vez bien mezclado todo ponemos el Horno a Precalentar a 150 grados.

Untamos con la Margarina el Molde y Enharinamos.

Ponemos la Masa en él. Pelamos y descorazonamos las otras 2 Manzanas, cortamos en láminas y colocamos con cuidado encima de la Masa para que no se hundan. Metemos al Horno unos 70 minutos a 150 grados.

Cuando esta dorada Nosotros la pinchamos con un palito de madera para ver si está. La retiramos y dejamos enfriar.

## Paso 5

Mientras enfría hacemos la Cobertura poniendo en un cazo las pieles y corazones reservados de las Manzanas con agua, que las cubra.

Cocerlas un buen rato hasta que veamos que están

listas. Escurrir, colar y medir el líquido, añadir a este el Azúcar en proporción de 600 gr de Azúcar por litro de líquido. Nosotros teníamos 1/2 litro así que añadimos 300 grs de Azúcar.

Ponemos al fuego y cocemos hasta que cambie de color y tenga la consistencia cremosa de la miel. Cuando enfrí espesará aún más.

## Paso 6

Desmoldamos la Tarta, echamos encima la Cobertura hasta que veamos una capita consistente y dejamos que enfrí. LISTAAAAA...

Esta Deliciosa esta Receta de Tarta de Manzana de Papi.

Esperamos que os Guste. Cuidaros Muchoooo.

